



**Universidade Estadual de Campinas  
Instituto de Filosofia e Ciências Humanas  
Programa de Pós-Graduação em Antropologia Social**

Juliana Vergueiro Gomes Dias

*O Rigor da Morte: a Construção Simbólica do “Animal de Açougue”  
na Produção Industrial Brasileira*

*Dissertação de Mestrado apresentada ao  
Departamento de Antropologia Social do  
Instituto de Filosofia e Ciências Humanas da  
Universidade Estadual de Campinas, sob  
orientação da Profa. Dra. Nádia Farage*

Campinas, Fevereiro de 2009

**FICHA CATALOGRÁFICA ELABORADA PELA  
BIBLIOTECA DO IFCH - UNICAMP**

<b>D543r</b>	<p><b>Dias, Juliana Vergueiro Gomes</b> <b>O rigor da morte: a construção simbólica do “animal de açougue” na produção industrial brasileira / Juliana Vergueiro Gomes Dias . - - Campinas, SP : [s. n.], 2009.</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Orientador: Nádia Farage.</b> <b>Dissertação (mestrado) - Universidade Estadual de Campinas, Instituto de Filosofia e Ciências Humanas.</b></p> <p style="text-align: center;"><b>1. Abate - Brasil. 2. Animais-Trato-Legislacao. 3. Antropologia. 4. Carne-Indústria-Brasil. 5. Matadouros. 6. Superprodução. I. Farage, Nádia. II. Universidade Estadual de Campinas. Instituto de Filosofia e Ciências Humanas. III. Título.</b></p> <p style="text-align: right;"><b>(sfm\ifch)</b></p>
--------------	---

**Título em inglês: The rigor of death: the symbolic construction of the “meat animal” in the brazilian industrial production.**

**Palavras chaves em inglês (keywords) :**

**Slaughter – Brazil  
Animal Welfare – Law and legislation  
Anthropology  
Packing Industry – Brazil  
Abattoirs  
Over Production**

**Área de Concentração: Antropologia Social**

**Titulação: Mestre em Antropologia Social**

<b>Banca examinadora:</b>	<b>Omar Ribeiro Thomaz, Marina Denise Cardoso Mauro William Barbosa de Almeida Geraldo Luciano Andrello</b>
---------------------------	---

**Data da defesa: 27-02-2009**

**Programa de Pós-Graduação: Antropologia Social**

## JULIANA VERGUEIRO GOMES DIAS

Dissertação apresentada ao Departamento de Antropologia Social do Instituto de Filosofia e Ciências Humanas da Universidade Estadual de Campinas para obtenção do grau de Mestre em Antropologia Social sob orientação da Profa. Dra. Nádia Farage.

Este exemplar corresponde à redação final da Dissertação defendida e aprovada pela Comissão Julgadora em 27/02/2009

### Comissão Julgadora:



Profa. Dra. Nádia Farage (Presidente)



Prof. Dr. Omar Ribeiro Thomaz



Profa. Dra. Marina Denise Cardoso

Suplentes

Prof. Dr. Mauro William Barbosa de Almeida  
Prof. Dr. Geraldo Luciano Andrello

Campinas  
Fevereiro/2009

## Resumo

*A presente dissertação faz uma análise da construção do estatuto simbólico dos animais domésticos comestíveis no contexto industrial brasileiro contemporâneo. Toma como foco a produção animal, e, mais especificamente, sua fase final, o abate, que, articulando-se ao universo do consumo, constitui um forte momento simbólico na construção do comestível, isto é, a categoria histórica “animal de açougue”.*

*A indústria da carne pressupõe disjunções e afastamentos, que têm como resultado a produção de uma mercadoria, autônoma e distante de sua verdadeira origem, o animal. Dentre os mecanismos de afastamento promovidos pela indústria, o método do abate humanitário apresenta alto rendimento simbólico, pois permite a conjunção paradoxal entre a mitigação do sofrimento animal e a eficiência, súmula da lógica do capital industrial.*

## Abstract

*This work analyses the construction of the symbolic statute of the edible domestic animals in the contemporary brazilian industrial context. The focal point is on animal production and more specifically in its final phase, the slaughtering, which, in articulation with the universe of consumption, constitutes an important moment in the construction of the edible, i.e., the historical category of “meat animal”.*

*The meat industry presupposes disjunctions and distances, which result in the production of a commodity, autonomous and distant from its actual origin, the animal. Amongst the disjunction mechanisms promoted by the industry, the method of humane slaughter yields high symbolic results, since it permits the paradoxical gathering of the mitigation of animal suffering and the efficiency, epitome of the logic of the industrial capital.*

*Para aqueles que clamaram e não ouvimos;  
que caíram e não vimos*

*“Não surpreende que o ato de matar seres vivos para se alimentar proponha aos humanos, conscientemente ou não, um problema filosófico - problema que todas as sociedades tentam resolver” (C.Lévi-Strauss, 2004:80).*

## Índice

Agradecimentos .....	viii
Introdução.....	01
Métodos e os dados da pesquisa.....	02
Resumo dos capítulos.....	03
 Capítulo I – O espetáculo da morte	
Introdução.....	05
Vermelha torrente fedorenta.....	05
 Capítulo II – Vida de prateleira	
Introdução.....	24
O berro perdido.....	24
O comércio internacional da carne.....	30
Um frio tropical.....	35
Comestíveis e tutelados.....	41
 Capítulo III – A morte humanitária	
Introdução.....	57
Evitar o sofrimento inútil.....	58
A introdução do abate humanitário no Brasil.....	67
O impasse do Código Estadual de Proteção aos Animais.....	76
O sangue derramado.....	83
 Considerações Finais.....	91
 Bibliografia.....	94
 Anexos .....	102

## Agradecimentos

Uma dissertação não se constrói por uma única pessoa. Muitas foram os que participaram desse processo, e, à sua maneira, são, por isso, também, determinantes e resultantes desse trabalho. Pelas tantas coisas que aprendi e que vivenciei durante os três anos de mestrado, gostaria de agradecer especialmente a algumas pessoas.

A Chico Caminati, eterno aliado, que me ajudou a encarar as dificuldades como desafios positivos, pelo estímulo intelectual, carinho e paciência. Sem seu apoio certamente não teria sido possível prosseguir.

A minha orientadora Nádia Farage, pela inestimável orientação intelectual desta pesquisa e por possibilitar uma reflexão crítica e única sobre a relação com os animais, tema tão desafiador e tão pouco explorado pela antropologia brasileira.

A meus pais, Maria Stella F.F. Vergueiro da Silva, Fábio Gomes Dias, e a Daniela Campos Pereira, pelo apoio e carinho que nunca faltaram. Por sempre acreditarem em mim e apoiarem minhas decisões, sou eternamente grata.

A minhas queridas irmãs, Marcela Vergueiro Gomes Dias e a pequena que chegará em breve, por inspirarem a mudança sempre possível.

A meus avós queridos, com quem será sempre curto o tempo que passamos juntos. Especialmente à avó Anna Maria, que leu este trabalho e contribuiu com comentários e à avó Célia Maria, com quem a cada dia aprendo mais.

Aos amigos que acompanharam e contribuíram com trabalho desde o início: minha turma de mestrado, especialmente Iracema Dulley e Raul Ortiz; o grupo de estudos sobre animalidade, Raquel Taminato, Felipe Vander Velden, Daniel Ramiro, André Luiz Martini, Carlos Assim, Rafael Barbosa e Rafael Cintra, que acudiu nos momentos de agonia e contribuiu muito para a evolução desse trabalho; os amigos que discutiram comigo esse trabalho e me estimularam ou me desafiaram, Pedro Peixoto Ferreira, Osvaldo López Ruiz e Augusto Postigo.

Aos membros da banca de qualificação deste trabalho, Ronaldo de Almeida e Omar Ribeiro Thomaz, pela leitura crítica e atenciosa. Ao querido professor Mauro William Barbosa de Almeida, pelo estímulo intelectual.

A Fernando Laerte Levai, Vânia Rall Daró e Vanice Orlandi, que me ajudaram a encontrar ou que enviaram documentos, que fizeram sugestões e me ajudaram a compreender a legislação e seus meandros; Ao professor Pedro E. de Felício, pelas úteis conversas sobre a produção animal; todos



aqueles que contribuíram como informantes; a todos os funcionários das bibliotecas e arquivos que consultei.

Àqueles que contribuíram também com sua amizade, seu sorrisos ou simples companhia: os participantes do projeto trocas verdes e todos os *purples* do coração, casa verde e casa do mato; Daniela Alvares Beskow e grupo de criação em dança, pelos suspiros de lucidez que proporcionaram aos sábados ou domingos no belo Casarão; Neusa Sanjurjo, Nando Caminati, Mohammed El Katter, Ricardo Wilson e “Vulcão”; Lucy Caminati, por todas as preciosas mentalizações e pelo carinho.

Aos animais que moram comigo, Basiléia, Barba, Raja e Pequena.

A Fapesp, pelo financiamento dessa pesquisa.

## Introdução

A antropologia, classicamente, se dedicou às representações sobre as espécies animais, como parte da reflexão sobre a distinção entre natureza e cultura, demonstrando sua alta carga simbólica no totemismo e no sacrifício, nas noções sobre poluição e nas restrições alimentares (É.Durkheim, 1989; M.Mauss, 1999; M.Douglas, 2002; C.Lévi-Strauss, 1985, 1997, 2004; entre outros). Esta questão clássica tem sido fortemente retomada nas duas últimas décadas pela antropologia (T.Ingold, 1994; E.Viveiros de Castro, 2002; D.Haraway, 1991, 2003; P.Descola, 2005), bem como nas disciplinas da história e da filosofia (M.Foucault, 1978; R.Darnton, 1986; K.Thomas, 1989; É.de Fontenay, 1999; J.Derrida, 2002).

Os estudos antropológicos (C.Lévi-Strauss, 1997; E.Leach, 1983; M.Sahlins, 1979) que, especificamente, abordaram o tema dos animais domésticos em sociedades industriais, o fizeram do ponto de vista do consumo. Em que pese suas diferenças, tais estudos mantêm, como denominador comum, o fato de apontarem um gradiente classificatório – cujos pólos são as espécies comestíveis e aquelas não-comestíveis – apoiado na distância ou proximidade dos animais à sociabilidade humana.

Na via aberta por estes estudos, a presente dissertação tem como objetivo fazer uma análise da construção do estatuto dos animais domésticos comestíveis no contexto industrial brasileiro contemporâneo, focalizando, entretanto, a produção animal. Maior ênfase é dada à fase final da produção, ou seja, o abate, que, articulando-se ao universo do consumo, constitui um forte momento simbólico na construção do comestível, isto é, a categoria “animal de açougue”.

Diferentemente dos animais silvestres, em sua relação com os diversos grupos humanos estudados pela etnologia – desde sua importância para sua vida material até o papel que desempenham em sua cosmologia –, os animais domésticos têm recebido pouca atenção por parte de historiadores e antropólogos, principalmente considerando o papel fundamental que têm para a produção e reprodução das cidades: além de seus usos para a alimentação, os animais são matéria-prima para inúmeras outras mercadorias, tais como medicamentos, extintores de incêndio, filmes fotográficos, lubrificantes aeronáuticos, graxa para máquinas, velas, tintas, pneus, filtro de ar, cosméticos e anti-inflamatórios, para citar apenas alguns exemplos. Exceção seja feita ao livro pioneiro e magistral de K.Thomas (1989), cujas hipóteses sobre o velamento da morte e a correlata naturalização do animal de corte no quadro do industrialismo inglês moderno foram aqui extensamente utilizadas.

Embora as espécies animais estejam normalmente associadas à natureza – em contraposição aos produtos da cultura –, os animais domésticos parecem habitar uma espécie de limbo classificatório, por serem, também, reproduzidos pelo homem. C.Lévi-Strauss (2004), em artigo recente, tratou dos efeitos da produção industrial de animais, mais especificamente da doença da “vaca louca”, resultado da prática da alimentação dos animais com ração produzida com restos de outros animais. O fato de se haver transformado herbívoros não só em carnívoros, mas em canibais, teria como consequência simbólica, para o autor, um “excesso de

animalidade”, suscitado pelo ato de consumir os que podem ser próximos ou semelhantes.

O mesmo dilema se reflete em outros momentos da produção animal, como é o caso da linha de abate. Buscando historicizar a categoria de “animal de açougue” na produção industrial brasileira, portanto, o presente trabalho procura trazer uma contribuição etnográfica ao tema das representações relativas à produção e consumo de animais domésticos no país, auxiliando na construção de um horizonte comparativo para o debate teórico corrente quanto à relação entre natureza e cultura.

O Brasil contemporâneo fornece um caso importante, uma vez que a normatização do abate é recente e configura, ainda, área de confronto entre diferentes atores sociais que intervêm no momento do abate, a saber, o Estado, a produção tecnocientífica e a indústria a ela relacionada, e as organizações de defesa animal. Esta normatização encontra-se no Decreto nº 2.244 de 4 de junho de 1997, que torna obrigatório o assim chamado “abate humanitário”. Tal método, considerado científico, consiste na mediação do abate por aparelhos de insensibilização, visando deixar o animal inconsciente antes da sangria, com vistas a evitar a dor e o sofrimento.

Implementado nos países da Europa e nos Estados Unidos há décadas por pressão de grupos de defesa e proteção animal, o abate humanitário foi finalmente implementado no Brasil por força do Tratado de Assunção, de 26 de março de 1991, que obrigou os países signatários, exportadores de carne, a garantirem condições de abate equivalentes às daquelas dos países importadores. A despeito de sua implementação por via de um Decreto do poder executivo, o abate humanitário já vinha sendo exigido por grupos de proteção animal no Brasil – especialmente em São Paulo – pelo menos desde o início da década de 70, iniciativa que contou com o apoio de deputados, estaduais e federais e deu origem a vários projetos de lei.

O processo de abate humanitário no Brasil deve ser compreendido à luz das transformações históricas do abate no país, e apresenta, nesse sentido, continuidade e articulação com a eficiência produtiva da indústria da carne, que supõe uma operação de reificação, enquanto parte de um processo de reavaliação estatutária e de afastamento simbólico entre animal e humano para que o abate se realize. Revela, assim, também, mudanças nos padrões de sensibilidade quanto ao tema.

Trata-se, deste modo, de espaço estratégico para apreender disputas classificatórias por possíveis significados da categoria histórica “animal de açougue”: abater animais de nova maneira, com novas técnicas e instrumentos, fala de novos limites entre o comestível e o não-comestível, entre sujeito e objeto, e, enfim, entre natureza e cultura em contextos industriais.

### *Métodos e dados da pesquisa*

Para a realização dessa pesquisa, levantei e analisei um conjunto documental específico, qual seja, a documentação legislativa em âmbito federal e estadual, para o caso de São Paulo – que concentra parte significativa do abate industrial no país – , relativa ao abate de animais destinados ao consumo. Dentre essa documentação, me vali de decretos, leis e projetos de lei, dos quais recuperei os debates, pareceres e relatórios, além de sua eventual repercussão na grande mídia e revistas especializadas.

Para um histórico do abate no Brasil, reuni, ainda que não exaustivamente, documentos e memórias de época e segui, nos jornais, debates e impressões acerca dos métodos de abate nos primeiros matadouros da

cidade imperial do Rio de Janeiro.

No que tange ao debate contemporâneo sobre a aplicação do abate humanitário, além dos documentos mencionados, acompanhei três processos judiciais, dois dos quais ainda não foram concluídos. São eles a Ação Civil Pública Ambiental – movida pelo Ministério Público do Estado de São Paulo contra o Frigorífico Mantiqueira, alegando violação de princípios constitucionais e de dispositivos legais que proíbem a crueldade com animais – e duas Ações Diretas de Inconstitucionalidade, movidas pelo governo estadual paulista e pela Federação da Agricultura do Estado de São Paulo, contra o Código Estadual de Proteção aos Animais, lei de autoria do então deputado estadual Ricardo Trípoli, ativista por direitos animais, ligado a movimentos sociais e entidades relativas à causa.

De modo complementar, participei de alguns eventos relevantes para o movimento de proteção e defesa animal, que me permitiram refinar a observação e a compreensão de suas práticas políticas; realizei também entrevistas com deputados, ativistas e especialistas em produção animal.

Através da análise dessa documentação, procurei mapear os confrontos políticos e situar grupos de interesse, como representantes da agroempresa e organizações não-governamentais de defesa animal, abordando os discursos e práticas que intervêm no momento do abate, ou seja, discursos e práticas do Estado, da produção tecnocientífica e da indústria a ela relacionada, bem como das organizações de defesa animal.

### *Resumo dos capítulos*

O primeiro capítulo procura contextualizar o processamento industrial da carne no Brasil, remetendo às primeiras experiências de instalação de matadouros públicos, nas cidades de São Paulo e Rio de Janeiro, até o surgimento do primeiro pólo industrial exportador, em Barretos. Busca, assim, delinear as condições de sua instalação no país e sua inserção no mercado internacional. No intuito de alcançar uma perspectiva histórica para a categoria “animal de açougue” e seu correlato, a mercadoria carne, no Brasil, recorre à história de Berisso, distrito de La Plata, Argentina – referência industrial-exportadora de carne bovina e suína no contexto sul-americano – e Chicago, que abrigou por décadas um matadouro de dimensões até hoje incomparáveis e foi responsável pelo desenvolvimento das técnicas industriais de abate que viriam a se tornar práticas correntes da indústria da carne.

O segundo capítulo aborda a passagem da matança artesanal para a racionalização e o aprimoramento das técnicas de abate e processamento dos corpos animais da esfera industrial. Nesse sentido, procura rastrear os efeitos da mecanização e fragmentação do abate, do aproveitamento quase completo de seus subprodutos, da tecnologia de frigorificação e longa conservação da carne e das noções de eficiência e assepsia do processo, para a consolidação da mercadoria carne, produto industrial desvinculado da idéia de morte e derramamento de sangue. A categoria “animal de açougue” é aqui analisada através das sucessivas prescrições para o abate industrial, de 1934 e 1952, e das normas de proteção aos animais, de 1934.

O terceiro capítulo, por fim, trata dos embates classificatórios acerca do estatuto simbólico do animal destinado ao consumo, esboçados na década de 70 e fortemente desenvolvidos na década de 90,

acompanhados de proposição de diferentes medidas legais. Trata-se de localizar o debate sobre o abate humanitário, método que veio aprimorar todas as soluções que a indústria da carne encontrou para os dilemas decorrentes de sua produção. Toma, também, como foco analítico, o debate paulista em torno do Código Estadual de Proteção aos Animais, que foi objeto de duas Ações Diretas de Inconstitucionalidade, procurando apontar o rendimento desse debate para as disputas classificatórias em torno da categoria “animal de açougue”. O capítulo se encerra com uma reflexão sobre as consequências simbólicas do abate humanitário, utilizando como contraponto o debate em torno da jugulação cruenta, que toma como seu inverso simétrico.

## Capítulo I

### O espetáculo da morte

#### *Introdução*

Este capítulo aborda pressupostos e condições da produção industrial da carne entre fins do século XIX e primeiras décadas do XX, baseado em três estudos de caso, escolhidos por sua importância histórica e comparativa. São eles: Chicago, nos Estados Unidos; Berisso, na Argentina; Barretos, no estado de São Paulo, Brasil.

Chicago, o maior matadouro do mundo no período visado, foi objeto de estudo detalhado por W.Cronon (1991). Além de sua dimensão e impacto no mercado internacional, o caso de Chicago precisa ser compreendido, porque ali se origina o modelo da exploração industrial de corpos animais para consumo alimentar no período, que veio a se estender, rapidamente, por todos os países capitalistas. Sua história tem, ainda, maior interesse para esta pesquisa, uma vez que foram os grandes trustes frigoríficos de Chicago – Swift e Armour – que vieram se instalar na América do Sul, especificamente na Argentina, no Uruguai e no Brasil.

Berisso, no distrito de La Plata, Argentina, foi estudado por M.Lobato (2004), com ênfase para as condições de trabalho e lutas sindicais, de 1904 a 1970. Tendo em vista que a Argentina firmou-se, até a segunda metade do século XX, como a referência industrial-exportadora de carne bovina e suína no contexto sul-americano e, por esse motivo, foi o exemplo seguido pelo Brasil, a análise de Lobato quanto à organização da produção é bastante esclarecedora e ilumina aspectos pouco estudados para o caso brasileiro.

De fato, a historiografia brasileira sobre o tema é escassa. O presente capítulo toma por base o pequeno estudo de C.R.A.Araújo (2003) sobre a Companhia Frigorífica e Pastoril, depois Frigorífico Anglo, em Barretos, no interior de São Paulo, entre 1927 e 1935. Tal como Lobato, Araújo focaliza o trabalho nesta indústria específica, apoiando-se tanto na pesquisa documental quanto na memória oral de antigos trabalhadores. Fornece, assim, subsídios importantes quanto à realização prática da normatização do abate, que constitui aqui uma preocupação central.

Resenhando os estudos citados e valendo-se de outras fontes documentais, o texto que segue tem por objetivo contextualizar o processamento industrial da carne no Brasil e sua inserção no mercado internacional. Trata-se de buscar uma perspectiva histórica para a categoria “animal de açougue” e seu correlato, a mercadoria carne, no Brasil.

#### *Vermelha torrente fedorenta*

A construção do matadouro no Campo de São José, em Santa Cruz, na cidade do Rio de Janeiro,

distante do centro da cidade cinquenta e cinco quilômetros e oficialmente inaugurado no dia 30 de dezembro de 1881, prometia uma solução modernizadora para a capital do Império. A transferência do antigo, instalado provisoriamente em uma área aterrada de São Cristóvão por quase trinta anos, se fazia inadiável (*Gazeta de Notícias*, 03.01.1882): mau cheiro e imundície impregnavam o bairro imperial, e sua presença já não era mais tolerada. Para o novo estabelecimento, encomendaram-se todos os acessórios, maquinário, e mesmo os portões, “dos países civilizados da Europa”, no intuito de erguer, na cidade do Rio de Janeiro, um matadouro modelo.

A comemoração de sua inauguração correspondeu à expectativa da mudança iminente: estavam presentes o Imperador D. Pedro II, parlamentares, ministros, diplomatas, autoridades e representantes da imprensa. A chegada do Imperador foi anunciada com fogos e música da banda do 10º batalhão, que acompanharam a cerimônia que se iniciava com as primeiras reses abatidas. O *Jornal do Commercio*, registrando o evento, descreveu o método de matança empregado:

“Os magarefes armados de um estilete com cabo á proporção que ião sendo introduzidas as rezes pela mangueira<sup>1</sup> que se bifurca para um e outro lado, collocados de cima da muralha vão ferindo no nó vital as rezes alli encurraladas, mas nem sempre estes golpes são certos a ponto de ser preciso repetir duas e mais vezes semelhante operação.

“Cahem então uma por uma as rezes sobre uma carreta que rolando sobre um trilho é puchada para o grande saguão com rampas lateraes de pedra em declive. Alli estendidas as rezes neste declive são sangradas, immediatamente suspensas aos guindastes, onde os magarefes as esfolião e esquartejão, conduzindo-as em quartos para o tendal” (*Jornal do Commercio*, 31.12.81).

O espetáculo, porém, ficou longe de agradar o público. Outro diário, *Gazeta de Notícias*, em 31.12.1881, mencionou “o facto de ter sido mal ferida uma rez e escapar-se, tornando-se necessario abate-la a golpes de machado”, para desgosto manifesto de Dom Pedro II, que declarou haver observado “serviços melhores e mais adequados em outros paizes da Europa”.

Recém-construído, o matadouro de Santa Cruz já se tornava motivo freqüente de escândalo e crítica (Cf. Linhares, 1979: 200). Sua instalação tinha sido “feita num local insalubre, miasmatico e inficcionado desde longos annos pelos germens de epizootias ou zoonoses [lá] reinantes e endemicas (...), onde [ficam] myriades de urubús (...)” (IBGE, [1908] 1986: 431), e já nas primeiras semanas após a inauguração, os jornais denunciavam a calamidade que ali se instaurava e a brutalidade com que se fazia o serviço: dois bois mortos sem os couros apodreciam no curral, que, sem o devido acabamento, absorvia a urina e os excremento dos animais, contribuindo para tornar insuportável a permanência no local (*Jornal do Commercio*, 10.01.1882); água vazava dos banheiros, alagando e apodrecendo o chão e as paredes (*Jornal do Commercio*, 12.01.1882); as casas de miúdos haviam se convertido em depósitos de “caveiras descarnadas de bois” (*Jornal do Commercio*, 14.01.1882), e a gente inexperiente que haviam colocado para fazer o serviço, por falta de prática e força, derrubava as carnes e misturava as de diferentes marchantes (*Jornal do Commercio*, 03.01.1882)<sup>2</sup>.

1 Cercado em forma de funil que leva o gado ao curral.

2 M.Y. Linhares (1979:206) comenta também: “A precariedade dos vagões em que o gado era transportado e cuja temperatura interna atingia 60 graus, sem asseio nem ventilação, sem água e sem alimentação, era

Na seção dos jornais reservada às cartas de leitores, manifestações indignadas se sucederam, protestando contra os maus eflúvios, os dejetos – “estrume de todas as rezes abatidas, como alguns buchos de bois e até mesmo alguns beserros, tirados dos ventres de vaccas” (*Jornal do Commercio*, 08.01.1882) – atirados às galerias de esgoto. Em 03.01.1882, o *Jornal do Commercio* noticiava:

“(…) o mau cheiro era horrível de suportar-se! Ah! junta de hygiene publica, onde estais? (...) Os homens que tiverao a idéa de construir um matadouro em Santa Cruz estão incorrendo na execração publica; porque hoje está provado o desacerto e calamidade; mas já agora faça-se todo o possível para melhorar seu estado, até que se construa outro matadouro na Ponta do Cajú, porque a continuação do velho será outro escândalo ainda maior (...)”.

O cuidado com os animais e o modo de abate também mereceram críticas: leitores denunciavam a situação dos carneiros e vacas, que esperavam pelo abate durante uma semana sem água ou alimento, sob sol e chuva, sem cuidados (*Jornal do Commercio*, 21.01.1882). Ao serem abatidas, algumas reses ficavam por mais de uma hora sem serem cuidadas; outras, “feridas com uma dúzia de golpes e ainda estrebuchando, erão promptamente arrastadas, e quem sabe se esfoladas ainda com vida!” (*Jornal do Commercio*, 14.01.1882). A *Gazeta de Notícias*, no dia 02.01.1882, reproduzia, em artigo denominado “o processo do estylete” as considerações de um leitor chocado com o método de abate das reses :

“(…) Se é verdade (...) que os brados implacáveis da fome humana justificam até certo ponto essas horríveis hecatombes, por outro lado é de todo injustificável que se não procure minorar as torturas da morte violenta por algum processo expedito que poupe crueis angustias á victima (...) Ora, os processos até aqui empregados para abater os animaes que nos fornecem a alimentação, sobre serem bárbaros, nos parecem detestaveis e deshumanos. A prova d'isso tivemosla ainda agora na desagradavel impressão que deixou nos circunstantes a experiencia da matança executada por ocasião da inauguração do novo matadouro de Santa Cruz.

“Vibrar com o machado golpes sobre golpes sem chegar a abater completamente a victima, prolongando-lhe assim muitas vezes o doloroso supplicio, como a principio se praticava aqui; ou então enterrar na nuca com mão incerta um estylete, o qual nem sempre vai ferir com precisão o nó vital, como se faz hoje, são processos que não podem senão causar a mais horrível impressão áquelles que, por curiosidade ou por dever, assistem a taes espectaculos. (...)”.

A estratégia de construir fora dos bairros centrais da cidade um matadouro modelo, capaz de apaziguar o “grande estômago fluminense” mantendo distantes da população a visão do abate dos animais, os odores putrefatos e contagiosos, o sangue derramado – seus aspectos indesejáveis e suas mazelas, enfim –, dava sinais de falha. A horrível impressão da matança a que se refere o autor da carta publicada na *Gazeta de Notícias* ainda se fazia sentir, e por algum tempo o novo matadouro, instalado a quilômetros de distância, continuaria a incomodar a cidade, como demonstra o longo e caloroso debate na grande imprensa nos meses que se seguiram à sua inauguração. Atuando como elemento central estava a carne, que, chegando corrompida aos açougues, fazia a ponte entre as moléstias e os miasmas do matadouro e a cidade.

A precária conservação das carnes era denunciada pela população. Leitores assinavam, furiosos, as

---

enorme. Os animais eram horivelmente maltratados. A mão-de-obra utilizada nos matadouros era da pior espécie possível, sem qualificação (...)”.



cartas ao jornal como “a população envenenada” ou “o povo indignado”, e exigiam métodos adequados de impedir a deterioração das carnes verdes<sup>3</sup> que não resistiam ao transporte de Santa Cruz até a estação São Diogo da estrada de ferro, onde ocorria a negociação com os açougueiros, e de lá até os açougues, em exposição para consumo. Nas palavras de M.Y.Linhares (1979:206), “abatidos os bois, depois de viscerados [sic] e esquartejados, sofria a carne seis baldeações, até chegar aos retalhistas, muitas vezes putrefata”. O *Jornal do Commercio*, no dia 04.01.1882, protestava contra a ausência de gelo no transporte dos miúdos e, um dia antes, a *Gazeta de Notícias* (03.01.1882) publicava:

“O mau estado em que a carne tem chegado a S. Diogo attribue-se ao facto de estarem os carros por muito tempo carregados e expostos a um sol ardentíssimo (...) Os carros estão preparados para receberem gelo, e se a câmara não poder conseguir que os transportes se façam mais rapidamente, o gelo poderia ser aproveitado para preservar a carne, principalmente em épocas abrazadoras, como a que estamos atravessando”.

A enorme distância que percorriam e a alta temperatura a que ficavam expostas as carnes nos vagões eram as maiores dificuldades a serem enfrentadas para superar o desafio da distância imposta ao matadouro (Cf. IBGE, [1908] 1986: 431).

Tal distância entretanto, deve ser compreendida como parte da reforma sanitária intimamente atrelada a um plano de higienização social e moral da capital que, iniciada nos últimos anos do Império, se desenvolveria plenamente durante a administração municipal de Pereira Passos, entre 1902 e 1906 (Cf. M.Verdi, 2002: 44, 46). Como apontam diversos estudos (S.Chalhoub, 1996; N.Sevcenko, 1998; J.Benchimol, 1990), a cidade do Rio de Janeiro, na virada do século, era, segundo a visão da elite, “atrasada, inferior e pestilenta”, assolada constantemente por doenças como a malária, difteria, tuberculose, lepra, tifo e, principalmente, febre amarela e varíola, que sazonalmente faziam muitas vítimas – entre elas o estrangeiro, cuja opinião sobre a cidade valia futuros investimentos europeus (P.Marins, 1998:133). O lumpemproletariado que a ocupava compunha uma multidão que não tinha lugar nos planos de organização da cidade.

As reformas estruturais que, como já foi detalhado pela historiografia recente, modernizaram o Rio de Janeiro, incidiram na arquitetura urbana, com o alargamento de ruas e demolição de cortiços, e na vigilância médico-sanitária da população. A destruição dos espaços indesejáveis era compreendida também como uma forma de impedir e sanar os vícios que acompanham a sujeira e a imundície. Os animais domésticos também não escaparam a este reordenamento do espaço urbano (N.Farage, 2006).

As medidas estabelecidas pela lei, as práticas populares e as novas “soluções” tecnológicas, porém, entravam constantemente em conflito, como sintetiza o debate, ocorrido no mesmo período da inauguração do matadouro de Santa Cruz, intitulado “Questão das Vaccas” pelo *Jornal do Commercio*, tratando da proibição das cocheiras de vacas no centro da cidade. No espaço dedicado aos leitores, um cidadão anônimo manifestou-se:

“Cocheiras de cavallos, cocheira de burros, apriscos de carneiros, chiqueiros de porcos, armazens de carne secca podre, tudo no centro da cidade! E só nesses lugares não podem existir cocheiras de vaccas! Vão legislar para a Calabria!” (*Jornal do Commercio*,

---

3 Carne fresca, não congelada, processada ou salgada.







A proximidade ou distância dos locais indesejados dialogava com uma teoria médica francesa do século XVIII, segundo a qual a água e o ar eram “(...) veículos mórbidos, portadores de emanações fétidas e pútridas, conhecidas como miasmas, transmissores de doenças. A inalação dos miasmas poderia provocar uma ruptura do equilíbrio do organismo, obstruindo as vias de circulação do sangue e ocasionando o surgimento das febres” (R.Rolnik, 1999:40). Ruas estreitas, que impediam a circulação dos fluxos – veículos, pessoas e mesmo os ventos, que “lavavam” da cidade os maus ares –, casarões e cortiços onde moravam famílias inteiras em condições de promiscuidade representavam também fonte de perigo, de modo que doença, imoralidade e pobreza estavam intimamente ligados entre si (R.Rolnik, 1999:41). Assim, focos de miasmas foram todos combatidos: pântanos, cortiços, detritos acumulados foram erradicados; no mesmo movimento, cemitérios e matadouros foram afastados para além do espaço urbano.

O mapa da localização histórica dos matadouros, plotada na cartografia atual (Mapa 1), permite observar seu progressivo afastamento dos centros urbanos. O matadouro de Santa Luzia **(A)**, primeiro matadouro da cidade do Rio de Janeiro, ficava próximo à praia, onde não havia casas devido ao avanço do mar sobre a costa. Com o crescimento da cidade e obsolescência desse matadouro, foi construído provisoriamente o matadouro de São Cristóvão **(B)**, que acabaria por permanecer por quase trinta anos em área de grande circulação de pessoas, no centro, onde está hoje a Praça da Bandeira **(3)**.

O caso do matadouro de Santa Cruz **(C)** é emblemático, nesse sentido, pela enorme distância, transposta mesmo com alguma dificuldade, do centro e da estação São Diogo **(1)**, onde chegavam e eram negociados os quartos das reses abatidas em Santa Cruz. Não por acaso as áreas escolhidas para abrigar o local do abate de animais seriam aquelas que já carregavam o estigma da morte e da putrescência. O Caju **(5)**, bairro popular da cidade, em que se havia cogitado construir o novo matadouro, também abrigava um cemitério **(4)**, datado de meados do século XIX. Igualmente, o bairro de Santa Cruz, que abrigou de fato o novo matadouro, abrigava também um cemitério **(6)**, o que revela também que os cemitérios de construção mais recente, eles próprios, sofreram um afastamento, deixando de ser construídos próximo às habitações, como foi o caso, por exemplo, do cemitério dos Ingleses **(2)**, construído no início do século XIX.

A capital do país parece espelhar um problema generalizado pelas cidades que cresciam no país. No fim do século XIX, a cidade de São Paulo<sup>4</sup> mostrava, como o Rio de Janeiro, cada vez maior “necessidade de disciplinar o trânsito, ordenar as ruas, regularizá-las e introduzir alguma racionalidade em um desenho considerado caótico” (R.Rolnik, 1999:31). Isso era feito segregando os espaços, retirando “os homens de bem da mistura das ruas, criando espaços exclusivos para [o convívio] (...)” (R.Rolnik, 1999:31), o que não passou sem gerar conflitos, como foi, por exemplo, a proibição da atividade de quitanda – venda de produtos na rua em

---

4 É preciso notar que a então pequena cidade de São Paulo não registrava consumo significativo de carne bovina na primeira metade do século XIX. Afirma N.Sant'Anna (1944:26-7) que “ (...) [T]inhamos (...) um só açougue no ano da Independência. (...) [A] população paulista na época, cerca de 25.000 pessoas, consumia menos de dez rézes por dia. Em 1823, ela devorou 3.438 e 12.000 capados (...)” . Para o ano de 1836, no mês de abril, o autor aponta um consumo ainda menor: “(...) foram abatidas, no matadouro desta capital, (...) 275 rezes. Fóra dele cortaram-se 6” (Sant'Anna, 1944:276). Tal padrão tendeu a se alterar na segunda metade daquele século, tanto em função do papel do Estado no comércio do gado, quanto da chegada de imigrantes, que traziam outros padrões alimentares.

banquinhas, esteiras ou tabuleiros (R.Rolnik, 1999:31-2) – e a proibição da instalação de cortiços, casas de operários e cubículos, o que, em outras palavras, queria dizer a proibição de pessoas pobres no centro da cidade (R.Rolnik, 1999:37).

Pelos mesmos motivos, a proximidade dos matadouros rendia à população grandes aflições e protestos. O atual bairro da Bela Vista, antigo Bexiga – nome que alguns autores atribuem ao fato de ter-se ali estabelecido comércio de bexiga de boi (Cf. N.Marzola, S/D: 36-8) – abrigou o matadouro da cidade **(A)** (Mapa 2), desde o fim do século XVIII até 1852, quando ainda era atravessado por córregos e ribeirões (hoje inexistentes ou canalizados), e em 1830, concentrava todo o abate de reses da cidade. N.Marzola (S/D: 51-2) descreve o ambiente como malsão, a começar pelo método de abate das reses, que eram sangradas sobre chão de terra revolvida. A autora acrescenta:

“(...) a direção dos ventos dominantes ainda contribuía para acarretar sobre a povoação todas as exalações pútridas que dali se elevavam em grande quantidade, do sangue e dos demais restos das rezas [sic] que se matavam.

“Além disso o Anhangabaú atravessando esse matadouro público, recebia o sangue dos bois abatidos. E os moradores do Piques, do Acú e da zona da ponte da Constituição, por onde ele passava, assistiam a partir das duas horas da tarde ao deslizar da vermelha torrente fedorenta”.

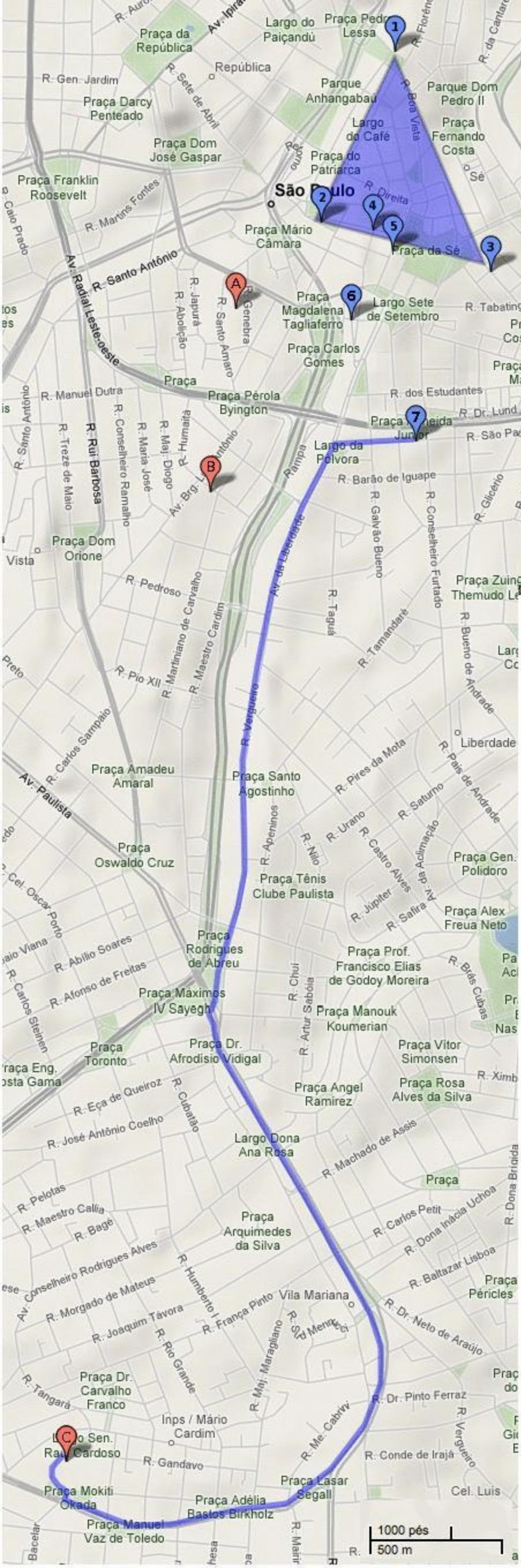
Uma solicitação de construção de um novo matadouro à Assembléia Legislativa Provincial, em 1845, acusava o “mau estado e a impropriedade do local” (São Paulo, 2005: 34); um parecer assinado pelas Comissões reunidas de Obras Públicas e Fazenda, de 19.08.1848, ressaltava a

“necessidade de se fazer um matadouro público decente, o qual, no sentido higiênico, não só livre a Cidade dos miasmas que atualmente sofre com o velho matadouro, mas também onde o gado tratado, morto, e cortado com as regras próprias ofereça um alimento sadio, e a carne fique livre da asquerosa vista que tem atualmente, por ser mal sangrada, pisada, e suja (...)” (São Paulo, 2005: 35).

Foi, assim, feito o empréstimo necessário para a construção do novo estabelecimento, na Liberdade, que ficou conhecido como matadouro de Humaitá **(B)**. Antonio Egydio Martins ([1911-1912] 2003:152), reproduzindo o discurso do Dr. José Tomás Nabuco de Araújo na Assembléia Provincial, no dia 01.05.1852, acerca da construção do novo matadouro, de entrega prevista para alguns meses, coloca: “(...) parece que em geral se reprova, como funesta à salubridade da Capital, a situação desta nova construção”. A construção nascia, assim, condenada. Erigida junto à cadeia da cidade, delimitando de antemão uma zona miasmática, exalava um cheiro pútrido e atirava sangue e dejetos do matadouro ao “Córrego da Limpeza” **(6)**, o qual também recebia, da prisão ao seu lado, “outras imundícies” (N.Sant’Anna, 1944:260; São Paulo, 2005: 35-6).

Além disso, o aumento da população paulistana tornou a demanda superior à capacidade normal de abate, de modo que a matança dos animais provocava grande desconforto na população. Após anos de funcionamento, determinou-se que fosse substituído pelo que seria construído na distante Vila Clementino **(C)**, inaugurado oficialmente em 05.01.1887. A Companhia Carris de Ferro fazia a conexão entre o matadouro e o centro da cidade. Os fardos eram levados em carros especiais para o tendal **(7)**, no Largo dos Ingleses<sup>5</sup> (atual

5 Em outras ocasiões chamado de largo da Glória e largo São Paulo.



**MAPA 2 - São Paulo**

A. Matadouro do Bença (1773-1852) B. Matadouro de Humaitá (1852) C. Matadouro da Vila Clementino (1887) 1. Igreja de São Francisco 2. Igreja do Carmo 3. Igreja do Carmo 4. Açougue (fim do século XVIII) 5. Praça da Sé 6. Kibéria da Limpeza (séc. XIX), hoje aterro 7. Tenda de negociação das carnes do Matadouro da Vila Clementino

Trajetória da carne das reses abatidas no matadouro da Vila Clementino até o tendal (± Km)

Núcleo urbano do fim do século XVIII

1000 pés  
500 m

praça Almeida Júnior), onde se abasteciam os açougues (A.E. Martins, [1911-1912] 2003:155; P.Masarolo, 1971: 42).

P.Masarolo (1971:42) reconta a chegada dos animais, vindos do Ipiranga e da Lapa, até as mangueiras do matadouro:

“(...) A passagem das boiadas pelo bairro era sempre um acontecimento. Os bois, já cansados pela viagem de trem, vinham pela estrada espavoridos como uma avalanche. O povo, ao grito: 'a boiada', corria e se escondia atrás do primeiro cercado que encontrasse à frente ou entrava na primeira porta que achasse aberta.

“No meio da boiada eram comuns bois bravos e muito casos houve de acidentes com populares. Vinham eles num tropel e em meio à poeira os boiadeiros a cavalo de um lado para outro lado esporeando os animais, gritando e bramindo os chicotes. Êste espetáculo dava impressão de uma legião de demônios saídos do inferno (...)”

O bairro, que muito cresceu em função do matadouro, atraiu muitos italianos moradores do bairro do Bexiga, que se dedicavam ao ofício de “tripeiros” (P.Masarolo, 1971), comércio de que tradicionalmente se ocupavam alguns bareses, napolitanos e calabreses como herança de conhecimento adquirido em suas cidades natais e que lhes rendia a alcunha de “carneiros”, por negociarem toda espécie de miúdos – fígado, coração, miolos, mocotó, tripas e rins – de várias espécies animais, partes de menor prestígio social, refugadas pelos consumidores ricos, geralmente consumidas pelos imigrantes de baixa renda (M.I.Pinto, 1994: 127-8).

Muito comum era deparar-se com operários do matadouro e do curtume que se estabelecera a seu lado, roupas manchadas de sangue e facas penduradas na cintura, visões, segundo o autor, “nada agradáveis”. Cachorros, aos bandos, e urubus também compunham o cenário, que exalava horrível mau cheiro. O lugar da matança era público, o acesso era facilitado a quem quisesse assistir. Muitos, como acrescenta o autor, acompanhavam os abates para beber sangue quente de boi que, segundo a crença da época, era ótimo remédio contra fraqueza, tuberculose e outros males.

O Córrego do Sapateiro, onde eram atirados os dejetos do matadouro, sempre “tinto de sangue” (P.Masarolo, 1971: 43), tornar-se-ia um sério problema de higiene pública. Depois de quarenta anos de funcionamento, o matadouro da Vila Clementino seria extinto.





Transporte da carne no Matadouro Municipal de Vila Clementino, em 1904<sup>6</sup>

Se o matadouro figurava como local de miasmas e poluição, dos açougues não se tinha outra imagem. M.I.Pinto (1994) aponta que no ano de 1892, o médico responsável pelo serviço sanitarista da cidade propunha medida “severas, enérgicas, e mesmo violentas” contra botequins, pensões, mercearias e açougues, por considerar tais lugares como foco de infecção e insalubridade. Segundo N.Sant’Anna (1944: 279), os açougues eram espaços de desordem e imundície “dignas de admiração – e que traziam os fiscais abarbadados”. Diante da falta de higiene desses estabelecimentos,

“determinou-se aos almotaceis que tivessem “todo o cuidado na limpeza do açougue fazendo varrer todos os sabbados, e fazendo tambem lavar os cepos dos talhos a miudo, mandando lançar fora e em logar proprio e por todos os escravos dos que cortarem carne o lixo, a sujidade e immundicias do mesmo açougue, e menos em parte aonde possam causar tedio ao povo.

“No tocante á carne, ás vezes era ruim, tão ruim, que chegava a produzir, na população, sérias disenterias (...)” (N.Sant’Anna, 1944: 288-9).

M.Deaecto (2002:166-8) compreende os afastamentos dos matadouros como medida disciplinatória do comércio em geral, mas que incidiram fortemente sobre o comércio de gêneros alimentícios, principalmente os “ramos que punham em risco a saúde pública”. Tais atividades, e em especial os açougues, foram todas excluídas do centro da cidade e, a partir de 1890, a despeito do seu crescimento numérico, não constariam mais nas ruas centrais de São Paulo.

6 Cf. Sítio não oficial do museu do transporte público Gaetano Ferolla, disponível em <http://www.geocities.com/MotorCity/Track/4509/vana13.html>

O mapa da localização histórica dos matadouros na cidade de São Paulo (Mapa 2) permite, igualmente, visualizar o ocultamento paulatino de atividades poluentes. Se o primeiro matadouro da cidade podia estar próximo ao núcleo urbano (veja (1), (2), (3) e (5) ), essa distância aumentou progressivamente com o passar dos anos e o mesmo se deu com os locais de negociação da carne (4) e (9). Necessariamente, estes locais deviam estar mais próximos ao centro, uma vez que ali se distribuía a carne vinda dos matadouros.

Importa notar que os processos de afastamento que sofreram os matadouros dos centros das cidades do Rio de Janeiro e São Paulo ocorreram sem que fossem abolidas as práticas que tanto desagradavam a população. Ao contrário, o distanciamento geográfico entre local de abate e local de consumo, entre matadouro e açougue, reflete uma dissociação entre animal e carne, só plenamente obtida no processo industrial. Disso trato no que segue.

Este breve resumo dos debates ocorridos ao final do século XIX em duas importantes cidades do Brasil indica o conjunto de questões que o processo industrial veio enfrentar, a saber, o abate, o transporte e a conservação da carne. Inspirado em Chicago (W.Cronon, 1991), o processo de organização da indústria da carne na experiência brasileira (R.Araújo, 2003; W.Cano, 1977:114; Pesavento, 1980) e argentina (M.Lobato, 2004), bem como na francesa (N.Vialles, 1987) e inglesa (K.Thomas, 1989), guarda características comuns, cuja primeira evidência, me parece, é o distanciamento dos locais de matança da área urbana. Nesse sentido, é preciso articular o caso brasileiro à história da industrialização do abate de animais para consumo, que começa em meados do século XIX, em Chicago, compondo um movimento de acelerado crescimento urbano e exploração do meio-ambiente.

\*\*\*

A partir de 1833 e, sobretudo, nas duas décadas seguintes, segundo William Cronon (1991), a cidade de Chicago se instalou, modificando seu entorno e sua paisagem de modo que fosse compatível com a aceleração industrial: rios foram desviados, áreas enormes drenadas, outras elevadas, uma intrincada malha ferroviária conectou a cidade a outros territórios, portos e canais foram construídos, índios expulsos e bisões aniquilados, propiciando um espaço para uma ótima produção e circulação de mercadorias. Nesse contexto surgiu, compondo um verdadeira matriz industrial exploratória, a *Chicago Union Stockyard*, em 1865, conhecida como *packingtown*, maior matadouro de animais para consumo alimentar do país e do mundo, que pautaria o ritmo e o caráter da produção e consumo de animais tanto nacional quanto internacionalmente (W.Cronon, 1991; H.Carneiro, 2003; C.Patterson, 2002: 57).

A produção de mercadorias e a industrialização, ainda segundo o autor, inseriam no mesmo sistema exploratório a criação e abate de animais, o cultivo de grãos – notadamente trigo e milho – e a extração de madeira da região. O modelo de exploração de recursos foi fornecido pela produção e distribuição industrial de grãos, através da introdução de um sistema composto por dois artifícios: os elevadores de grãos<sup>7</sup> e o *Chicago Board of Trade*, protótipo de uma bolsa de valores que veio substituir o comércio a céu aberto, em que os

7 Os elevadores de grãos consistiam, basicamente, em grandes estruturas que armazenam grãos, que eram levados até o topo por meio de guindastes. Internamente, os grãos depositados são distribuídos entre diferentes compartimentos através de canaletas. O autor descreve o surgimento e as consequências dos elevadores de grãos em Chicago (Cronon, 1991: capítulo 3).



produtores expunham amostras de seus grãos espalhando-os pelo chão no meio das ruas da cidade. O primeiro reunia todo grão produzido destinado à venda, emitindo papéis correspondentes ao produto entregues aos produtores, e o segundo centralizava os preços, balanceando-o de acordo com a procura ou oferta desses papéis, eles mesmos ligados à dinâmica da criação de gado – alimentado progressivamente com grãos, em detrimento do pasto, à medida em que a comercialização de grãos tornava-se, em si mesma, rentável. Chicago passou a negociar papéis, não para consumir os grãos, mas para revendê-los de acordo com a especulação dos preços.

De uma parceria milionária entre a *Chicago Pork Packer's Association* e as nove maiores estradas de ferro da cidade, surgiu o gigantesco matadouro de bovinos, suínos, ovinos e eqüinos – *Chicago Union Stockyard* – em cujas adjacências ficavam os currais cercados, em que animais aguardavam o momento do abate, e inúmeras outras pequenas indústrias auxiliares, onde se processavam a carne e os subprodutos do abate, além de confeccionar as embalagens para sua comercialização. A cadeia produtiva assim instaurada em Chicago, como disse, viria a fornecer o modelo para a produção industrial de animais para consumo alimentar em outros países. Esse enorme complexo ocupava

“(...) meia milha quadrada de terra no município de Lake, no limite ao sul da cidade de Chicago, nas pradarias abertas a oeste da Halsted Street. A quatro milhas do centro da cidade, parecia *distante o suficiente* para evitar ser absorvido pelo crescimento urbano, pelo menos em um futuro imediato” (W.Cronon, 1991: 210, ênfase minha)<sup>8</sup>

Cortada por estradas de ferro, o *Chicago Union Stockyard* criou um sistema racionalizado de organização do espaço, poupando as ruas das cidades dos antigos transtornos que causava o transporte de animais vivos, a pé, em bando, até o matadouro, já que o confronto entre animais e os habitantes da cidade tumultuada não raro produzia acidentes para ambas as partes, assim como à via pública (W.Cronon, 1991: 209).

Segundo D.Rixson (2000:259), “[c]onduzir animais vivos pelo interior era o único meio prático de abastecer grandes cidades e vilas com quantidades adequadas de carne antes do advento da frigorificação e do transporte de carga por grandes distâncias (e.g. por trem)”. O desenvolvimento da estrada de ferro nos Estados Unidos, pioneiro nesse setor, data da década de 1830, devendo-se, em larga medida, à necessidade de escoamento dos recém-criados postos de abate e de suas redes de comércio (W.Cronon, 1991; R.Perren: 2006).

K.Thomas (1989: 213) e D.Rixson (2000: 280-1) também mencionam, para o caso da Inglaterra, os transtornos da passagem do gado pelas cidades. No mercado de gado em Smithfield, além dos limites da cidade de Londres, em que ocorriam as transações entre tropeiros e marchantes, acumulavam-se bois, ovelhas, porcos e cavalos em meio à multidão. Em 1843, o fluxo semanal desse animais era de 4.285 bois e 29.600 ovelhas, além das outras espécies (D.Rixson, 2000: 279), número que aumentaria no fim do século XIX, “acentuando os problemas de um mercado de gado no centro de uma metrópole altamente povoada” (D.Rixson,

---

8 Tradução minha. No original:“(...) a half square mile of land in the town of Lake, just south of the Chicago city limits in the open prairie lying west of Halsted Street. Four miles from city center, it seemed far enough away to avoid being overtaken by urban growth at least for the immediate future”.

2000: 279).

Os problemas ocorriam para a cidade e para os animais. As ruas, após a passagem do gado, durante a noite, ficavam intransitáveis, e de dia, era impossível atravessá-las, passando por tantos animais, sem sair ferido. O gado, “apavorado e quase enlouquecido”, aguardava as transações em escassos espaços na rua, os animais apertados uns contra os outros. Em pânico, geralmente atropelavam pessoas e outros animais, feriam-se e, muitas vezes, ficavam incapazes mesmo de andar. A condução dos animais para o mercado era tão árdua que havia casos em que o invernista não reconhecia o próprio gado no mercado, tão estafado e ferido que estava (D.Rixson, 2000: 280-1; W.Cronon, 1991: 209).

Para maiores distâncias, o gado era transportado vivo, em navios. O primeiro embarque de gado dos EUA ocorreu em 1868, para Glasgow e Londres, em pequenos carregamentos experimentais, dando início a esse comércio que fez dos Estados Unidos um grande exportador de gado para a Inglaterra, tomando o lugar do mercado europeu com esse país. Alguns países, como a França, tornaram-se importadores de gado, competindo pelos animais disponíveis para outros países da Europa (D.Rixson, 2000: 302). Na Argentina, o transporte marítimo de animais vivos começou em 1889, chegando a 70.756 cabeças de gado por ano no período entre 1895 e 1899. Uma resolução legislativa, no entanto, proibiu qualquer importação de animais vivos da América do Sul a partir de 1900, visando o controle de doenças contagiosas (D.Rixson, 2000: 306)<sup>9</sup>.

Nas viagens transatlânticas, os animais eram mantidos em pequenos espaços cercados, sem água ou comida, um ao lado do outro em direções alternadas, para que coubessem em maior número possível. Um autor desse período, em livro publicado sobre o transporte de gado vivo em navios, visando alertar para sua condenável condição, relata que não era possível, para os animais cercados nesse espaço, sequer se deitarem. Se o mar estava turbulento, vários animais feriam-se pela colisão com os chifres uns dos outros e, em momentos de tempestades, quando era preciso fechar o alçapão, não raro vários eram, passada a tormenta, descobertos mortos por sufocação. Os termos do seguro do gado transportado tornavam a situação dos animais ainda mais difícil: por garantir somente o reembolso do valor daqueles que morressem de morte natural durante o trajeto, os animais feridos e agonizantes deviam ser mantidos vivos até o fim da viagem. Além disso, muitas vezes, por excesso de peso, navios naufragavam com a tripulação e os animais<sup>10</sup> (D.Rixson, 2000: 306-8). Ocorria também com alguma frequência que a estocagem de alimentos fosse insuficiente, configurando motivo para que jogassem os animais no oceano (R.Perren, 2006:53).

No transporte terrestre, em larga medida, as estradas de ferro permitiram a substituição progressiva da prática de conduzir, a pé, os animais até o lugar da negociação, o que ocorreu, na Inglaterra, entre as décadas de 1840 e 1850 (D.Rixson, 2000: 294), e em torno da década de 1860 na Austrália, Nova Zelândia, Uruguai e Argentina, países cuja economia se baseou fortemente na criação de animais para abate<sup>11</sup>. Com o

9 A preferência pela carne fresca – isto é, a carne de animal recém abatido –, no entanto, fazia com que o transporte transatlântico de animais vivos dos Estados Unidos persistisse, mesmo que o custo dessa operação tornasse a carne muito mais cara que as carnes enlatadas ou congeladas. Cf. R.Perren (2006: 82)

10 É o caso do navio *Erin*, que saía de Nova Iorque com destino a Londres e naufragou com 527 bois e 74 homens (Rixson, 2000: 307).

11 É preciso notar que em nenhum desses países a extensão das estradas de ferro comparava-se com a dos Estados Unidos. Aí, os canais de navegação também foram meios muito utilizados, principalmente até 1830, para superar as distâncias, sendo, no entanto, rapidamente substituído pelas estradas de ferro, que permitiu traçar redes com maior independência dos limites naturais do ambiente (Cf. W.Cronon, 1991; R.Perren, 2006).

desenvolvimento do controle sobre o fluxo de animais abatidos e linhas férreas, as distâncias entre produtor e consumidor e os locais de produção deixavam de ter a mesma importância, não mais sendo determinantes da produção.

Na França, tal como em Chicago, os matadouros também foram se instalar nos subúrbios, nas periferias industriais, expulsos das aglomerações e colocados junto a outras áreas insalubres e perigosas (N.Vialles, 1987:27).

Processo semelhante acontece em Berisso, Argentina, local de instalações frigoríficas pioneiras no país, que viriam a constituir a produção industrial mais importante da economia argentina por várias décadas (M.Lobato, 2004: 41). Instalado em 1904, o primeiro frigorífico de Berisso passou a ocupar o espaço do antigo *saladeiro* (charqueada), de propriedade de Juan Berisso. Incompatível com as grandes cidades como Buenos Aires,

“(…) [a] natureza da atividade, com seus dejetos animais, restos de sangue e maus odores, a convertia em um perigo para qualquer população. Quando as epidemias assolaram os habitantes portenhos, muitos estabelecimentos se mudaram para fora da área central. Os Berisso decidiram mudar-se para um pouco mais longe que a aceita fronteira do Riachuelo. Instalaram-se nas adjacências da área da Enseada, próximo ao rio, e deram origem a um casario disperso” (M.Lobato, 2004:42)<sup>12</sup>

Em 1907, a empresa norte-americana Swift, parte da *Chicago Union Stockyard*, comprou o frigorífico de Berisso, ampliou-o e contratou pessoal. Oito anos depois, sua maior concorrente, a empresa norte-americana Armour, ali inaugurou um segundo frigorífico. Berisso tornou-se, assim, um pólo industrial, cuja abundante oferta de empregos seria fator de atração de trabalhadores, especialmente imigrantes. Voltarei a esse ponto adiante.

O caso brasileiro aponta para a mesma direção: Barretos, no interior paulista, veio a configurar o pólo industrial no início do século XX, à distância segura dos maiores centros urbanos do estado. As primeiras iniciativas quanto ao processamento de carnes no Brasil, no entanto, ocorreram em 1903, no Rio Grande do Sul, por meio da concessão de privilégio à empresa estrangeira Brazilian Cold Storage & Development Limited, muito embora o projeto não tenha caminhado, pois a empresa não construiu as instalações previstas dentro do prazo estipulado pelo contrato (S.Pesavento, 1980:73-4).

Uma série de fatores contribuiu para que se desse em São Paulo, e não no Rio Grande do Sul, essa experiência pioneira. Entre eles, o negócio cafeeiro, que promoveu em São Paulo uma rápida urbanização e expansão de mercado, cujas consequências foram o forte crescimento econômico e a consolidação de infraestrutura como o aparelhamento de portos e estradas de ferro. Em suma, o eixo São Paulo-Rio de Janeiro

“(…) [e]ra zona com possibilidades de obtenção e transporte de matéria-prima em áreas próximas, criadoras de gado; possuía massa de capital disponível, força de trabalho, mercado consumidor local e bom esquema de armazenagem e de escoamento da produção através dos portos de Santos e do Rio de Janeiro, além das ramificações

---

12 Tradução minha. No original: “[l]a naturaleza de la actividad, con sus desechos animales, restos de sangre y malos olores la convertía en un peligro para cualquier población. Cuando las epidemias asolaron a los habitantes porteños, muchos establecimientos se trasladaron fuera del área céntrica. Los Berisso decidieron trasladarse un poco más lejos que la aceptada frontera del Riachuelo. Se instalaron en las adyacencias de los pagos de Enseada, cerca del río, y dieron origen a un caserío disperso.”

ferroviárias internas” (S.Pesavento, 1980:95).

Essa região tornou-se, assim, o grande centro de abate e consumo de animais do Brasil, fazendo confluir para si grande parte dos animais criados para consumo no país.

Segundo a publicação de 1908 do Centro Industrial do Brasil, o gado bovino que chegava a essa região vinha de Mato Grosso e Goiás<sup>13</sup>, atravessando o Triângulo Mineiro (IBGE, [1908] 1986: 424). Aquele estado, onde a criação se fazia em grandes proporções, exportava cerca de 40.000 reses por ano, número considerado baixo para a quantidade que o eixo Rio de Janeiro-São Paulo recebia<sup>14</sup>. Inversamente, Goiás exportava quase todo seu gado para Minas, de modo que metade do gado consumido nos centros urbanos do referido eixo provinha desses dois estados (IBGE, [1908] 1986: 425).

De acordo com Araújo (2005), os criadores predominavam no sul de Goiás e na região do Pantanal, além de norte e nordeste de Minas Gerais; invernistas ocupavam o oeste de São Paulo e a região do centro de Minas compreendida entre Montes Claros, Teófilo Otoni e Governador Valadares, e recriadores, mediadores entre os dois primeiros, ocupavam a região do Triângulo Mineiro.

O gado era negociado em grandes feiras, que ocorriam em pontos estratégicos de encontro de compradores e vendedores de gado, chegando a abrigar milhares de animais. A feira de Itabaiana, na Paraíba, reunia, no começo do século XX, 25.000 bovinos (IBGE, [1908] 1986: 429), e no estado de São Paulo, a feira de Sorocaba, no século XIX, foi o mercado central de gado *vacum* e, principalmente, *muar* – vindo do Rio Grande do Sul –, chegando a reunir cerca de 200.000 animais (IBGE, [1908] 1986: 430). No fim do século XIX as feiras de importância passaram a acontecer em Minas, e lá era comprado o gado dos sertões do sul do estado destinado ao abate no matadouro da Capital Federal, em Santa Cruz (IBGE, [1908] 1986: 430).

O gado, na maior parte dessas viagens, era transportado a pé, acompanhado por uma comitiva de tropeiros que conduzia, por vezes, milhares de animais. O relatório do Centro Industrial do Brasil fornece uma longa, porém riquíssima descrição desse trajeto, que reproduzo aqui:

“Em regra, ao deixar as fazendas, o gado criado á solta, está bravio – está arisco, na *gyria* dos boiadeiros. Caminha em pequenas manadas, pouco distantes umas de outras, e lentamente, não podendo vencer mais de tres a quatro leguas por dia.

“No sertão, num percurso de centenas de leguas, não há curraes, nos poisos, para prender o gado á noite; e, enquanto a boiada esta arisca, é muito sujeita a *estoiros*. É um pheomeno extranho. Determina-o, ás vezes, um incidente frivolo, um ruido anormal em meio do silencio envolvente, o miado de uma onça na matta proxima, um tiro disparado de uma garrucha, um grito mais forte, ás vezes.

“Os primeiros bois espantam-se e correm. O medo toca rapidamente as rezes mais visinhas, que também correm. Como uma faisca electrica o extranho terror alastra-se por toda a boiada, que espavorida, arrastada pelo terrivel contagio, dispara numa carreira vertiginosa, sem rumo, arremessada pelos campo em fóra. Não ha dominal-a na investida louca.

“Muito aconchegadas as rezes umas ás outras, durante a céga corrida, o estalar horrivel dos chifres produz um ruido caracteristico de trovão longinquo, que se houve a

13 O Centro Industrial do Brasil aponta como importantes municípios criadores Jatahy – que, sozinho, exportou, em 1905, 15.000 bois – (GO), Rio verde (GO), Cayapó (distrito de Pirapetinga, MG), Catalão (GO), Jaraguá (GO), Curralinho – atualmente chamada Castro Alves – (BA), Formosa (GO), Amaro Leite (GO), Palma (MG), entre outros (IBGE, [1908] 1986: 424-5).

14 Mais próximo, o Paraguai recebia muito maior contingente mato-grossense (IBGE, [1908] 1986: 425).

muitos kilometros.

“Todos os obstaculos que encontra são superados: si há um rancho no caminho, delle não fica um esteio; si há um vallo, as primeiras rezes cahem, depois outras, mais, outras, até que o vallo se encha de corpos, para sobre elles passar o resto da boiada doida. A carreira segue assim vertiginosa, desvairada, duas, tres leguas.

“O boiadeiro, ao levantar do dia, tem então que recommençar a lida de juntar de novo o gado transmalhado. Às vezes, leva dias e dias a reunir a boiada, de onde faltam muitas rezes mortas, outras estropeadas, algumas de pernas quebradas, chifres arrancados, quasi todas feridas.

“Nos dias subsequentes redobram os cuidados, nas rondas vivas, com fogueiras accesas em redor do gado, que ainda sob a impressão nervosa de um estoiro está sempre prompto a um segundo arranco, espantadiço até da timida irara que atravessasse de corrida o caminho.

“Após fatigante jornada, chega o gado á margem dos magestosos rios que cortam os sertões em várias direcções

“Vimol-o passar o caudaloso Paranyhyba.

“Os bois vencem a nado a impetuosa corrente; o rio mede algumas centenas de metros de largura.

“Alguns boiadeiros preferem fazer passar toda a boiada de uma só vez; outros dividem-na em lotes.

“Todo o gado é clausurado em um pequeno curral, que por um longo e estreito corredor vae dar ao ponto de embarque, na margem do rio. E é o que se chama o cahidor.

“Como as boiadas só pódem transitar pelo sertão na época das chuvas, curral e corredores ficam transformados n'um immenso lodaçal, onde a rezes atolam até o focinho.

“O corredor tem a fórma de um funil; as rezes passam estreitando-se até ao cahidor.

“Ahi são obrigadas a embarcar pelos ferrões dos conductores, umas sobre as outras, impellidas pela onda que vem de traz. Ficam ás vezes algumas mortas, esmagadas pelos pés das outras, enterradas no lamaçal.

“De um lado e outro do *cahidor*, estão os canoieiros e nadadores, necessários á travessia da boiada.

“Por fim esta toma nado, sob o forte alarido dos camaradas.

(...)

“As boiadas, compostas em media, de um, dois milheiros de cabeças, representam capitaes de cincoenta, cem contos de reis. As mais das vezes são toda a fortuna e o credito do boiadeiro.

“Tudo o que se vê á superficie da corrente, é uma longa fila, sinuosa, irregular, de pontinhos negros, eriçada de chifres. Alli está luctando contra a impetuosidade das aguas vivas toda a fortuna do proprietario. E a boiada pode rodar cançada da lucta; muitos bois afogam-se, estafados; si a boiada fôr impellida pela correnteza a baixo do logar cercado para desembarcadiro, o *sahidor*, chamado, perde-se para sempre na espessura da matta colossal, que, de muitas leguas de largura, margea o magestoso rio, em centenas de leguas de extensão.

“Mesmo dentro do limite cercado, si o gado transmalha na matta, perdem-se muitas rezes, impossiveis de trazer ao aprisco.

“Vencido o rio, recommençam os trabalhos da conducção. A travessia da matta é cheia de perigos e prejuizos; as rezes que nella fica, na passagem quasi sempre se perdem.

(...).

“Ao fim da labuta, após esse percurso de 200, 300 leguas, chega o boiadeiro ao sul de Minas, a Barreto, á zona intermedia de engorda, onde se effectuam as transacções das boiadas magras, cançadas, estafadas, 'aguadas', depois de uma viagem feita entre a sêde e a fome.

“As transacções se fazem ahi pelas estradas, julgando o comprador a olho, o peso da mercadoria que vae comprar. (...)

(...)

“Vendido o gado magro, entregue a outro comerciante intermediário, tem lugar a engorda.

“A engorda effectua-se em prados artificiais cobertos de nossas mais reputadas gramineas. Após 8, 10, 12 meses de engorda, conforme as condições da boiada comprada, é o gado novo tocado para os centros de consumo. A pé, si se destina á capital de S. Paulo; embarcado em Tres Corações de Rio Verde, si se destina á Capital Federal.

“Ahi, nesses pontos, realiza-se mais uma operação commercial: o gado engordado pelo invernista, vendido ás vezes ao boiadeiro de gado gordo, é revendido a marchante, que o abate e revende por sua vez aos açougueiros” (IBGE, [1908] 1986: 425-8).

Barretos, como mencionado, era um dos grandes centros de confluência do gado de Goiás e Mato Grosso, Minas Gerais e Rio Grande do Sul. A localização geográfica de Barretos tinha a vantagem estratégica de interligar as regiões centro-oeste e sudeste, o que levou o município, inicialmente, a se especializar como pólo invernista<sup>15</sup> (R.Araújo, 2003:22). Com a ajuda da Companhia Paulista de Estrada de Ferro, deu-se início, em 1910, à construção de um complexo frigorífico em Barretos, chamado Companhia Frigorífica e Pastoril, primeiro matadouro com instalações frigoríficas do país e que se balizava pelo comércio internacional (N.Prado, 1929: 353).

Concluída em 1913, a Companhia Frigorífica e Pastoril foi planejada para integrar-se às redes ferroviárias, cuja principal atividade à época era o escoamento da produção de café para exportação (R.Araújo, 2003:26-7). As estradas de ferro, à medida que ampliaram seu espectro, também viabilizaram o transporte de animais, fato que, progressivamente, contribuiu para a extinção das feiras de comércio de gado (IBGE, [1908] 1986: 429; Ralph M. Giesbrecht, comunicação pessoal). A ligação entre as Companhias não era fortuita: o Conselheiro Antonio Prado, então prefeito de São Paulo<sup>16</sup>, presidia a Companhia Paulista de Estradas de Ferro (N.Prado, 1929: 353) e a Companhia Frigorífica e Pastoril (W.Faria, 1974:10) e teve como forte apoiador da iniciativa Percival Farquhar, investidor norte-americano que detinha 38% das ações desta Companhia, além de enormes fazendas (67.000 alqueires) de gado em Descalvado, São Paulo e Pantanal, com 140.000 bovinos, e da Companhia Brazil Land, Cattle and Packing Co.<sup>17</sup> (H.Castro, 1981:8-9; R.Araújo, 2003:36, 41-2; 2005; S.Pesavento, 1980:89).

Junto à indústria de Barretos, uma área de internada mantinha gado gordo, pronto para o abate: a Companhia era proprietária de terras paulistas contíguas e de terras mato-grossenses, que somavam 60 mil alqueires, onde internava o gado para abate no matadouro frigorífico. O estabelecimento, moderno para a época, tinha salas de matança e processamento à moda norte-americana, e contou com investimentos superiores àqueles de frigoríficos construídos posteriormente (R.Araújo, 2003: 27, 42, 48).

Ao entorno da Companhia Frigorífica e Pastoril formou-se uma vila operária, de onde, dizia-se entre os operários, não era preciso sair para sobreviver (R.Araújo, 2003:61-2). Os operários não residentes na vila eram

15 Até 1938, o estado de São Paulo concentraria sua atividade econômica na internada ou engorda de animais, garantida pela concessão de créditos oficiais; nesse período, investiu, ainda, fortemente na construção de pontos de acesso ferroviário próximos às estações de internada; a criação do gado ficava assim concentrada naqueles estados.

16 Seu mandato terminou em 1912, um ano antes da conclusão da construção da Companhia Frigorífica e Pastoril.

17 Para uma lista completa dos inúmeros bens e ações de Farquhar, que abrangem todo território nacional, Cf. H.Castro (1981).

levados ao frigorífico por uma linha de trem que contornava Barretos (R.Araújo, 2003:71). De modo importante, que vem corroborar o aspecto de distância social apontado para Chicago e outros casos, a Companhia Frigorífica e Pastoril é descrita, na historiografia, como um universo autônomo, que só raramente recorria ao município.

O matadouro frigorífico de Barretos foi vendido, em 1923 (W.Faria, 1974:10), à Brazilian Meat Co., e passou a se chamar Frigorífico Anglo, em 1924. Neste momento, a Companhia Frigorífica e Pastoril era composta de

“[u]m matadouro, Frigorífico situado na Fazenda denominada Pitangueiras, ocupando o matadouro e frigorífico uma área de quarenta e um e meio alqueires de terras, compondo-se de diversos prédios, onde estão estabelecidas as salas de matança, preparo de sub-produtos, salgas de couros, salsicharia, preparo de xarque, câmaras frigoríficas, fábrica de gelo, com todos os seus maquinismos pertencentes, acessórios, prédios de máquinas, oficinas, caldeiras, casa para almoxarifado, escritório, moradia do pessoal do estabelecimento, açougues, armazém de gêneros de primeira necessidade, escola, cinematographo, depósito de wagons e materiais, mangueiras para gado, balança para pesar gado vivo, currais, cercas e todos os demais bens e utensílio, fixos ou não, benfeitorias e acessórios que se acham no local” (Cartório de Registro de Imóveis de Barretos, apud, Araújo, 2003:48).

Com a compra do frigorífico pela companhia inglesa Anglo, o auto-fechamento tendeu a se acirrar. O trabalho foi reorganizado, de modo a racionalizar e otimizar as tarefas dentro da fábrica, servindo também como uma forma de maior controle social: a fábrica passou a oferecer habitação e atendimento médico (R.Araújo, 2003:52), garantindo ao trabalhador e à sua família subsistência, lazer e meios de suprir outras necessidades. Como contrapartida, mantinha-o sempre em seu ambiente de trabalho, explorando ao máximo a capacidade e o tempo do trabalhador; é o que indica o seguinte trecho de entrevista realizada por R.Araújo (2003:71-2) com uma ex-residente na fábrica, filha de um operário do frigorífico: “o dia começava às duas da madrugada e só terminava depois de anoitecer... meu pai vinha em casa no meio da noite dar uma olhadinha nos filhos e logo voltava ao trabalho”.

Eram comuns os casamentos entre trabalhadores, e as crianças eram cedo introduzidas como aprendizes às atividades nos matadouros: “Não havia segundo os operários, necessidade de vida independente fora do espaço da vila operária. (...) Ali os mais antigos procuravam casamento para os filhos. Os filhos logo com 12 ou 14 anos iam para a fábrica como aprendiz [sic] (...)” (R.Araújo, 2003: 62). Os solteiros habitavam prédios em que moravam diversos homens, compartilhando banheiros, e os casados tinham casa para si, diferente em qualidade e construção de acordo com o cargo que ocupavam: “(...) uma divisão entre as casas (...) reproduzia o espaço fabril, ou seja, os trabalhadores eram separados de suas casas pelos cargos que ocupavam” (R.Araújo, 2003:60).

Neste espaço confinado, toda a vida se organizava em torno de um único propósito, a morte do gado. Pode-se perceber que tal isolamento se refletia na organização da produção, de um lado, devido à incomunicabilidade entre os currais e o local de matança (M.Lobato, 2004: 98). De outro, devido à proibição de circulação entre as seções, como indica o depoimento de uma antiga trabalhadora do frigorífico Anglo, de Barretos : “ Trabalhei no frigorífico nas décadas de 1960 e 1970, no escritório, meus pais sempre trabalharam lá [nas seções de salsicharia e triparia]. Nessa época ainda, não nos era permitido circular entre as seções. Eu

nunca tinha visto o lugar em que trabalhavam (...)" (R.Araújo, 2003: 90)<sup>18</sup>.

A vila operária do frigorífico era lugar altamente insalubre. Urubus se amontoavam na vila, atraídos pelos resíduos do matadouro, e as péssimas condições de higiene eram motivo de problemas graves de saúde para os trabalhadores (R.Araújo, 2003:92, 96, 108), situação que tendia a se agravar com o aumento da quantidade de animais abatidos<sup>19</sup>.

A descrição feita por W.Cronon (1991) quanto a Chicago intensifica tais aspectos; o mesmo se aplica a Berisso, nas palavras de M.Lobato (2004:52): "(...) vendedores ambulantes, o gado a caminho do frigorífico, os cachorros na rua (...) [e] odores (o nauseabundo que emana da fábrica)".

Além disso, há outra invariante a destacar nos casos sul e norte-americanos, qual seja, o fato de que a produção industrial da carne não exigia o trabalho qualificado e, por esse motivo, contava com largo excedente de mão de obra instável e barata<sup>20</sup> (R.Araújo, 2003:72). Em Barretos, segundo R.Araújo (2003:99), o frigorífico empregava uma enorme quantidade de imigrantes, geralmente miseráveis em busca de trabalho nas fazendas de café, que acabavam recrutados já no porto de Santos. Atestando, ainda, a instabilidade e a margem excedente daquela mão de obra, M.Lobato (2004:135) conta que, em Berisso, nos portões das fábricas, uma multidão aguardava, diariamente, o chamado do patrão:

"Ali competiam com o único recurso visível que tinham: seu aspecto físico. Uns eram convocados por sua constituição física e imagem de força associada à presença de um homem ou de uma mulher corpulentos. Outros, por sua aparência submissa. Muitos simplesmente porque estavam próximos do contratador<sup>21</sup>".

Uma analogia entre tal processo de recrutamento de trabalhadores e a seleção de animais para abate é ressaltada por uma antiga trabalhadora de Berisso, entrevistada por M.Lobato (2004:134): "saía à porta o chefe de pessoal e selecionava como se estivesse selecionando animais; venha você, você...".

A superexploração do trabalho é característica marcante do capitalismo entre a segunda metade do século XIX e o começo de século XX, como denunciaram vários autores, em particular aqueles vinculados aos movimentos sociais que eclodem no período (F.Engels, [1845] 1988 ; P.Lafargue, [1883] 2003, entre outros). Porém, o trabalho nos matadouros frigoríficos guardava, ainda, o aspecto do confinamento: para ele confluía o lumpemproletariado, nessa expressão compreendidos os miseráveis, os jogadores, as prostitutas e toda sorte de trabalhadores desqualificados (W.Cronon, 1991: 211-212 ; M.Lobato, 2004:42-3, 50-51, 95; H.Perinelli Neto,

---

18 É importante também notar que nem mesmo a historiadora foi permitido visitar todas as seções do frigoríficos, na ocasião de sua visita à fábrica, ainda operante, entre os anos de 1999 e 2003.

19 Respectivamente, para os anos de 1919 e 1920, 62.178 e 63.318 animais foram abatidos no matadouro frigorífico Anglo. Em 1927, a cifra crescia para 102.071 animais, atingindo, entre os anos de 1937 e 1943, uma média anual de 418.000 animais e, entre 1943 e 1947, de 500.000 animais (W.Faria, 1974: 11).

20 Fato que perdura mesmo nos dias atuais, como demonstra o caso da apreensão de cerca de 1.300 imigrantes ilegais trabalhando na Swift and Co., em dezembro de 2006 (*New York Times*, 18.12.2006). Veja-se também G.Eisnitz (2007) para relatos de denúncias de irregularidades em abatedouros de diferentes regiões dos Estados Unidos, em que também se nota a forte presença de imigrantes.

21 Tradução minha. No original: "*Allí competían con el único recurso visible que tenían: su aspecto físico. Unos eran convocados por su contextura física y la imagen de fuerza asociada a la presencia de un hombre o una mujer corpulenta. Otros, por su apariencia sumisa. Muchos, simplemente porque estaban cerca del contratador*" (Lobato, 2004:135).



2007).

Guardadas as diferenças em sua exploração, animais e homens compartilham uma mesma condição, da qual o trabalho do abate de animais fornece uma imagem sintética de abjeção. Tal analogia foi enfatizada, em particular, pelo romance *The Jungle*, de Upton Sinclair ([1906] 1965), e, mais tarde, nos anos 30, pela peça teatral *A Santa Joana dos Matadouros*, de Bertolt Brecht ([1929] 2001), ambos ambientados na enorme indústria de matança de Chicago.

*The Jungle* incide sobre as condições brutais do trabalho em Chicago, contando a saga de uma família imigrantes lituanos, cujos membros – velhos e crianças, inclusive – vão trabalhar nas diferentes seções do complexo fabril da carne. A trajetória de cada um descreve, assim, as etapas do abate e do processamento da carne, iluminando um cenário de horrores: a limpeza da sala de matança; a feitura dos embutidos – na qual entravam todas as carnes estragadas ou rejeitadas pelos importadores, ratazanas mortas, águas imundas –, em que a velocidade das máquinas freqüentemente levava os dedos de mulheres e meninos; a moagem dos ossos, cujo pó fino e fétido penetrava os poros e cobria os trabalhadores como um véu macabro. Só a extrema miséria levava a aceitar, relutantemente, tais condições de trabalho e quem o aceitava já se sabia morto. Em suma, o processo produtivo da carne comestível é a metáfora de que se utiliza o autor para falar da aniquilação de trabalhadores: “do boi só se perde o berro”, diz Sinclair, o que se estende à força de trabalho.

O romance teve tremendo impacto negativo no consumo da carne nos Estados Unidos. Seis meses depois de sua publicação, a legislação norte-americana foi alterada e a fiscalização sanitária tornou-se mais rígida. Diante dessa resolução, porém, Upton Sinclair declarou que havia mirado o coração de seus leitores e acabara acertando-lhes o estômago, pois a situação do trabalho não foi alterada.

A banalização da vida humana em condições abjetas de trabalho é também o tema de Bertolt Brecht em *A Santa Joana dos Matadouros*. A “carne torturada” é a imagem utilizada por Brecht para estabelecer um vínculo entre animais e homens, mas, na peça teatral, a morte, a fragmentação e a moagem dos corpos de animais têm analogia marcada com uma espécie de decomposição moral a que pode levar a extrema miséria, como a traição e o assassinato, sob o comando invisível e imprevisível do capital especulativo.

Para o caso brasileiro, e, particularmente, do Rio Grande do Sul, o romance de Pedro Wayne, *Xarqueada* ([1937] 1982), estabelece o mesmo nexos, em que trabalhadores e animais compartilham regime análogo de exploração: o modo como cada animal, desesperado e entorpecido, vê o desespero do outro ao ser apunhalado e “carneado”, ainda vivo, reflete a condição do trabalhador, a cada momento lutando contra o cansaço do corpo, a fome e a exploração do patrão, para garantir apenas sua sobrevivência.

No entanto, o processo industrial, como o presente capítulo buscou demonstrar, teve, precisamente, como um de seus alvos o ocultamento paulatino de toda a violência, denunciada pelos autores citados, contra homens e animais. A disposição dos frigoríficos, aprofundando a separação entre local de abate e local de consumo, de meados do século XIX a meados do XX, fez do negócio da carne – o abate de animais e o processamento de sua matéria – um espaço apartado, onde se confinavam, fora da vista e longe dos espaços públicos, a sujeira, a doença, a violência e a exploração, ou seja, toda a poluição. Do mesmo modo que a pena de morte – moldada no açougue no período medieval – tal como a analisa M.Foucault ([1975] 2006), na constituição da modernidade, parece dar-se, quanto ao abate, uma passagem do espetáculo público à eficácia tecnocientífica, rápida, asséptica e a portas fechadas.

O historiador K.Thomas (1989: 213-228), ao analisar o afastamento dos matadouros para a periferia das cidades na Inglaterra, entre fins do século XIX e início do XX, aponta que tal movimento demonstra que o trânsito e a morte de animais estafados, apavorados e feridos haviam-se tornado intoleráveis à vista e, portanto, inaceitáveis nas cidades, devido, ainda segundo o autor, a uma mudança profunda na sensibilidade, que atravessou as classes na Inglaterra.

Corroborando tal argumento, Noëlie Vialles (1987:19), afirma que

“(…) se está ligado a uma política de urbanização preocupada com a higiene pública, o exílio dos matadouros é, precisamente através desta política, uma expressão da profunda mudança das sensibilidades no que diz respeito às realidades tais como a morte, dos homens e dos animais, o sofrimento, a violência, os dejetos e o contágio, os 'miasmas' e, enfim, os próprios animais, que se reconhecem cada vez mais como 'irmãos inferiores'<sup>22</sup>.

Com o aumento da produção de carne, o deslocamento dos animais desde a área de criação até o local de abate, os resíduos gerados por essa atividade, o transporte e a distribuição da carne até a mesa do consumidor aumentaram na mesma proporção, resultando em transformações na percepção da carne – a frequência de seu consumo, os símbolos e os valores a ela associados – e dos animais. Como diz, ainda, com muita propriedade, N. Vialles (1987:27):

“Fora das cidades, (...) [os matadouros] estão ao mesmo tempo fora do campo, nas margens da humanidade urbana e da humanidade rural, igualmente separado [sic] do consumidor e do criador. Aquele pode ignorar de onde provém a carne que ele consome e este pode, simetricamente, ignorar para onde vai o animal que ele cria”<sup>23</sup>

No entanto, o efeito paradoxal do afastamento da visão poluidora do abate e processamento de corpos animais parece ter sido a intensificação do consumo de carne – ou melhor, da carne frigorificada, produto industrial – nos centros urbanos no século XX, que abordo no capítulo seguinte.

---

22 Tradução minha. No original: “(…) *s'il est lié à une politique d'urbanisation soucieuse d'hygiène publique, l'exil des abattoirs est, précisément à travers cette politique, une expression du profond changement des sensibilités à l'égard des réalités telles que la mort, des hommes et des bêtes, la souffrance, la violence, les déchets et la contagion, les 'miasmes', et enfin les animaux eux-mêmes, que l'on reconnaît de plus en plus pour des 'frères inférieurs'*”.

23 Tradução minha. No original: “*Hors des villes, ils sont donc tout autant hors des campagnes, sur les marges de l'humanité urbaine et de l'humanité rurale, également séparé du consommateur et de l'éleveur. Celui-là peut ignorer d'où provient la viande qu'il consomme, celui-ci peut symétriquement ignorer où va l'animal qu'il élève*”.

## Capítulo II

### Vida de Prateleira

#### *Introdução*

Inaugurada em Chicago, a moderna indústria da carne trouxe uma série de inovações no que diz respeito à organização do trabalho. A nova era em que surgia, em meio a um surto de mecanização, de desvalorização do trabalho individual – do conhecimento do processo de produção em todas as suas etapas – e de valorização do trabalho fragmentado, medido e padronizado, supôs também a racionalização do abate e processamento de corpos animais, tanto na dimensão externa quanto interna da produção.

Internamente, a produção requereu a criação da assim chamada “linha de desmontagem”, processo criado em Cincinnati, Ohio, e aproveitado e aprimorado em Chicago, para mecanização do abate. Inverso simétrico da linha de montagem, processo utilizado para a fabricação de máquinas, a linha de desmontagem de Chicago trouxe, por sua vez, inovações importantes nas técnicas de produção em massa nos Estados Unidos – em particular pelo uso de esteiras rolantes e nórias, os ganchos circulantes que pendem do teto e que inspiraram fortemente Henry Ford na criação da esteira móvel.

Paralelamente, desenvolveram-se o aproveitamento dos subprodutos do abate e o comércio internacional, possibilitado pela técnica da frigorificação. Trata-se de rastrear, neste capítulo, os efeitos deste modelo de produção industrial para a consolidação da mercadoria carne.

#### *O berro perdido*

Henry Ford afirma que deveu a idéia da esteira móvel a uma visita aos matadouros de Chicago (H.Ford, 1964: 65); o sistema neles adotado lhe chamou atenção após a publicação de *The Jungle*, livro de Upton Sinclair ([1906] 1965), que provocou ampla discussão e visibilidade à indústria de abate daquela cidade. A expressão “linha de desmontagem”, que muitos autores (W.Cronon, 1991: 229; D.Hounshell, 1985; veja-se também R.Kurz, 2004:21) tomam como uma derivação da expressão consagrada pelo fordismo, parece ser, na verdade, fruto do movimento inverso. Segundo J.Rifkin (1992: 119), o matadouro de Chicago teria sido a primeira indústria norte-americana a desenvolver a linha de montagem, fornecendo um modelo para a organização do trabalho e da produção em massa nas indústrias que surgiam. Assim descreve W.Cronon (1991:228) para os matadouros:

“O primeiro passo em direção à mecanização foi a adoção de uma grande roda horizontal da qual pendiam porcos mortos. Enquanto esta rodava, operários em oito pontos de seu compasso limpavam e evisceravam os animais em oito etapas distintas antes de mandá-los para uma câmara de armazenagem para resfriamento. Uma vez refrigerados, eles eram levados a mesas onde açougueiros sistematicamente cortavam-nos em pedaços para serem empacotados e comercializados. Os empacotadores de Cincinnati mais tarde acrescentaram à roda um trilho aéreo que carregava os porcos para cada etapa do processo de corte, bem como a arquitetura vertical dos matadouros, nos quais animais e carcaças moviam-se pela força da gravidade de estação em estação<sup>24</sup>”.

Esse novo sistema adotado iria trazer grandes mudanças no modo de produção. Antes da introdução da esteira móvel na linha de produção,

“(…) [u]m operário, executando todas as operações, conseguia montar num dia de nove horas trinta e cinco a quarenta magnetos, o que dava vinte e cinco minutos para cada peça. Esse trabalho de um homem foi distribuído entre 29 operários, o que reduziu o tempo da montagem a 13 minutos e 10 segundos. Em 1914 elevamos de oito polegadas a altura da rede e o tempo de montagem caiu a sete minutos; novas experiências sobre a rapidez do movimento reduziram esse tempo a cinco minutos. Resumindo: um operário faz hoje quatro vezes mais do que antes. A montagem do motor confiada antigamente a uma só pessoa, hoje é feita por 84, com um rendimento três vezes maior” (H.Ford, 1964: 66).

O sistema adotado por Ford da divisão das tarefas auxiliado pelas esteiras móveis proporcionaria, portanto, uma brutal transformação na produção: intensificava a produção, diminuía o domínio do trabalhador sobre cada processo da produção, colocando em circulação peças e fixando os homens. O trabalho humano realizado sobre a peça passou a ser mínimo, requerendo, mais que habilidade, a racionalização do tempo e do movimento. Com o processo da linha de montagem, o movimento devia ser preciso; ocupar um espaço de tempo exato, pensado e calculado de acordo com uma média das capacidades de trabalho de um homem. Padronizado, este trabalho não necessitava mais estar preparado para lidar com as variações da matéria. Pela soma dos inúmeros atos, quase insignificantes em si quando tomados individualmente, compor-se-ia o produto final, sem que nenhum de seus operários fosse capaz de produzi-lo sozinho.

Como nos lembra J.Grossman (1991: 191)

“Durante as duas últimas décadas do século XIX, o abate e o processamento do gado atingiram um nível de eficiência sem precedentes na indústria norte-americana. Carregadores transportavam carcaças ao longo das salas de matança, e uma série de comportas expulsavam embalagens, ossos, órgãos e outros subprodutos para os departamentos apropriados. Todas as partes do animal eram transformadas em um propósito lucrativo; em 1920, um boi (...) fornecia 41 subprodutos (...). Essa racionalização da produção, tornada possível pela “linha de desmontagem”, envolvia

---

24 Tradução minha. No original: “*The earliest step toward mechanization was a large horizontal wheel from which dead pigs hung. As it rotated, workers at the eight points of its compass cleaned and gutted the animals in eight separate steps before sending them off to a storage room for cooling. Once cold, they were taken to tables where master butchers systematically cut them into pieces to be packed and marketed. Cincinnati packers later supplemented the wheel with an overhead rail which carried pigs through each step of the butchering process, and with multistoried packing plants in which animals and carcasses moved by the force of gravity from station to station*”

uma divisão de trabalho tão intrincada que, 'do curral ao congelador', 126 homens participavam do abate de um único porco. Em uma firma de médio porte em Chicago, o grupo de 157 homens responsável pela matança abrigava 78 ocupações distintas (...). Embora as tarefas fossem menos mecanizada que aquelas em outros departamentos, esforços individuais carregavam pequena relevância para o produto final (...).

As conseqüências políticas que decorrem desse modo de produção, baseado no trabalho abstrato, foram exploradas por K.Marx ([1867] 1987), e seguem sendo exploradas até hoje, por diversas correntes marxistas, que procuram abarcar seus desdobramentos contemporâneos. Na indústria do abate, uma outra conseqüência, simbólica, que importa para este trabalho, incide sobre a produção da mercadoria. A linha de desmontagem que caracteriza o abate industrial de animais não apenas introduz a alienação do trabalho humano, mas, como seu próprio nome indica, ao fragmentar o corpo animal em partes – a partir de que o todo é irreconhecível e irrecuperável -, materializa a alienação neste próprio corpo. Ou seja, em analogia ao que disse K.Marx [(1867) 1987] sobre o trabalho humano, o corpo animal também se torna um “hieroglifo social”.

No âmbito externo da produção, a construção de uma malha ferroviária nos Estados Unidos no século XIX permitiu uma reorganização do espaço e do tempo de acordo com a dinâmica do mercado de carne e grãos (W.Cronon, 1991: 222). O ciclo de vida dos animais que se consumiam mudaria, assim, radicalmente. Não apenas o seu tempo de vida seria encurtado, como pesquisas buscariam os melhores cruzamentos entre raças para atingir maior engorda em menor tempo, e a facilidade de transportar animais e grãos até o mercado de Chicago estimularia a preterição do uso da terra como pasto para concentrar animais em espaços pequenos, para engorda.

Essas mudanças contribuiriam para a ruptura entre os ciclos naturais de reprodução dos animais e as demandas sazonais do abate, feito tradicionalmente no inverno, quando a temperatura baixa garantia a conservação da carne:

“Fazendeiros podiam agora contar com um mercado para seus porcos gordos durante o ano todo em Chicago – porque os matadouros da cidade nunca fechavam. Acesso ao mercado de Chicago transformou o calendário da agricultura, espalhando a produção de porcos por todo o ano. Gelo e linhas de trem juntos permitiam a Chicago processar uma quantia recorde do suprimento de porco do oeste (...). As estradas de ferro, carregando porcos para a cidade mesmo quando modos mais antigos de transporte se mostravam inviáveis, haviam ajudado Chicago a quebrar o ciclo das estações. Os empresários da carne haviam aprendido a armazenar o inverno<sup>25</sup>” (W.Cronon, 1991: 232)

As estradas de ferro permitiam que os animais fossem transportados de longe, sem terem de atravessar longas e penosas distâncias, impulsionando o mercado e o consumo de carne na cidade e nos arredores, de modo que a carne viria a passar como alimento indispensável. Em seguida, os animais deixariam de ser

---

25 Tradução minha. No original: “Farmers could now count on finding a year-round market in Chicago for their corn-fatted pigs – because the city’s packing plants never closed. Access to Chicago market changed the agricultural calendar, spreading pork production across the entire year. Ice and rails together enabled Chicago to pack an ever larger share of the western hog supply (...). The railroads, by carrying hogs to the city even when older modes of transportation proved impassible, had helped Chicago break the wheel of the seasons. The packers had learned to store the winter”.

transportados na mesma intensidade, dando lugar às suas carcaças, que exigiam menos cuidados, além de serem mais leves – despojadas de ossos e vísceras –, dando mais lucro a seus comerciantes. Essa operação, assim como a distância dos matadouros dos centros urbanos, elidia o vínculo entre a carne consumida e o animal, cada vez mais distante dos cidadãos, seus consumidores preferenciais.

No mesmo sentido, a técnica de frigorificação, desenvolvida em Chicago na segunda metade do século XIX, veio consolidar o processamento industrial da carne, permitindo e alargando sua circulação. A refrigeração das carcaças, que retardava sua putrefação, foi alcançada, inicialmente, com placas de gelo retiradas do rio Chicago e colocadas nos vagões de trens de transporte. Embora do ponto de vista da produção tal técnica tenha sido exaltada como solução contra o perecimento, seu impacto foi negativo entre os consumidores de carne fresca dos Estados Unidos: a carne frigorificada significava também um animal morto a quilômetros de distância, e, conseqüentemente, há muito tempo (W.Cronon, 1991:235). A imagem da morte, no entanto, acompanharia as carcaças resfriadas por pouco tempo, em função da propaganda eficaz das grandes indústrias da carne, que lograram articular o frio à saúde (W.Cronon, 1991:242; Lobato, 2004).

Mais do que isso, o resfriamento foi veiculado como domínio sobre o tempo, ruptura com a natureza, eficiência técnica e progresso. Nas memórias de antigos operários do frigorífico de Barretos, é recorrente a referência ao primeiro boi abatido, que “teria permanecido congelado pelo menos até o cinquentenário da empresa, que ocorreu em 1974” (R.Araújo, 2003: 66).

Evidentemente, a salga ou charque cumpria função análoga na conservação da carne. O charque, na primeira metade do século XX no Brasil, era voltado ao consumo interno: produzido no Rio Grande do Sul, atravessava distâncias nada desprezíveis até o nordeste e o norte do país. Apesar disso, o resfriamento, além de atividade industrial em si, parecia surtir, aos olhos do público, um efeito hiperbólico quanto a seu alcance em tempo e espaço.

A refrigeração e, antes dela, a salga, permitiriam mais uma elipse entre o animal e o produto industrial da carne. Paralisado o tempo, oculta a morte, imediatizado o consumo, neutralizada a corruptibilidade da carne, esta se afigura como um produto tal qual outro qualquer, produzido pela mão humana:

“O efeito combinado dessas muitas estratégias gerenciais foi fazer com que a carne parecesse menos um produto de primeira natureza e mais um produto do artifício humano. Com a concentração do abate e processamento em Chicago, a carne passou crescentemente a ser entendida como um produto urbano<sup>26</sup>” (W.Cronon, 1991:256).

Os artefatos puderam circular, em grau máximo de afastamento do corpo e da vida dos animais. Na produção industrial se delineia, assim, a carne como um produto surgido *ex nihilo* – autônomo, independente, característico do “mundo das mercadorias” [K.Marx, (1867) 1987].

Somados, os processos técnicos que discutimos permitiram, em Chicago, uma nova divisão produtiva, bem como a especialização dos fazendeiros por segmentos produtivos: uns, dedicar-se-iam, por exemplo, apenas à reprodução e nutrição dos bezerros até dois anos; outros comprariam tais bezerros, dedicando-se somente a engordá-los até um ponto ótimo, enviando-os, então, para o abate em Chicago, especialização que

26 Tradução minha. No original: “The combined effect of these many managerial strategies was to make meat seem less a product of first nature and more a product of human artifice. With the concentration of packing at Chicago, meat came increasingly to seem an urban product”.

se generalizou nos países produtores de gado.

Paralelamente a esse movimento de especialização e fragmentação da produção, Gustavus Franklin Swift, dono da fábrica que leva seu nome<sup>27</sup>, desenvolveu uma técnica que efetivamente revolucionou o mercado de carnes: a carcaça, cortada em inúmeros pedaços, era agora apresentada ao consumidor como *peças de carne*, o que permitiu significativa elevação dos preços: “a melhor forma de atingir esse objetivo era cortar a carne esteticamente em pedaços, da forma mais atraente possível e expô-los pelo menor preço<sup>28</sup>” (W.Cronon, 1991: 237).

Este foi, a meu ver, o passo decisivo para a cisão entre a carne, como produto industrial, e o animal, em sua integridade de corpo vivo. Assim como a estratégia velava, em sua nova forma, a forma real do corpo do animal, ela permitia também que se desenvolvesse um mercado de pedaços, isto é, que se vendessem mais pedaços iguais de animais diferentes num mesmo local, suprimindo, completamente, a relação entre a parte do animal e a totalidade de seu corpo. De fato, como argumentou W.Cronon, o resultado mais importante da produção industrial de carne – mais do que a carne em si – é o *esquecimento*, este que faz o animal morrer duas vezes: uma primeira vez nas plataformas de matança e uma segunda, no pensamento dos consumidores. Este esquecimento, como sugeri anteriormente, pode ser visto como parte de um processo global de alienação – i.é, de transformação em mercadoria –, que se inscreve no corpo retalhado e, agora, irreconhecível, dos animais.

A estratégia levou à falência os pequenos açougues particulares. A Swift podia inundar de pedaços de carne, sistematicamente, as cidades norte-americanas, a preços muito competitivos. De fato, as grandes empresas frigoríficas tornaram “o abate do gado por açougueiros (...) coisa do passado<sup>29</sup>” (W.Cronon, 1991: 243).

A fragmentação inicial, da carcaça em partes, derivou em formas industrializadas diversas e cada vez mais autônomas, como é o caso dos embutidos e enlatados:

“Ainda mais sinistra era a habilidade crescente dos industriais da carne em vender produtos que os consumidores jamais teriam comprado, quanto menos comido, em sua forma original. Manipulando de forma astuta ossos, vísceras e mesmo carne estragada de inúmeras maneiras, as companhias de Chicago podiam convertê-los não apenas em mercadorias vendáveis, mas em substâncias que tinham toda a aparência de comida humana<sup>30</sup>” (W.Cronon, 1991:252).

A moagem fina de tendões e carnes deterioradas, todo tipo de carne rejeitada pela Inglaterra e que lhes era mandada de volta, entre outros materiais condenados, iam recheiar o embutido consumido em Chicago no

---

27 No mercado até hoje, a Swift, uma das maiores empresas de processamento e abate de animais no mundo, foi recentemente adquirida por um grupo brasileiro, a J&F participações, que, assim, se tornou a maior empresa de produção e exportação de carne, concentrando 45% do mercado mundial.

28 Tradução minha. No original: “*The best way to accomplish this goal was to cut meat cosmetically into the most attractive possible pieces and display them to best advantage*”.

29 Tradução minha. No original: “*the slaughtering of cattle by butchers (...) a thing of the past*”.

30 Tradução minha. No original: “*Rather more sinister was the packers' increasing ability to sell products which customers would never have purchased, let alone eaten, in their original form. By shrewdly manipulating bone and offal and even spoiled meat in myriad ways, Chicago companies could convert them not just into salable commodities but into substances which had all the appearance of human food*”

começo do século XX (W.Cronon, 1991:249). Em última hipótese, eram transformados em alimento para os animais, notadamente porcos, configurando uma forma industrial de canibalismo, de cujos efeitos tratou, recentemente, C.Lévi-Strauss (2004).

A superexploração dos corpos animais chegou a um cúmulo com o aproveitamento dos assim chamados subprodutos – vísceras, glândulas, sangue, ossos, etc – , transformando-os, eles também, em mercadorias<sup>31</sup>. É claro que as definições de dejetos e subproduto variaram cultural e historicamente: grande parte do que hoje é subproduto era dejetos na produção industrial brasileira há cinquenta anos. Uma publicação recente identifica como “área suja” do abatedouro apenas a seção de ablação e oclusão do reto de animais (Gomide, Ramos e Fontes, 2006: 139); menciona também o sangue, captado por canaletas no chão e orientado ao esgoto e aos rios, ainda que haja possibilidade – de fato pouco empregada – de uso industrial do sangue, para beneficiamento alimentar e uso farmacêutico (Gomide, Ramos e Fontes, 2006: 125).

A técnica parece ter vindo atender, plenamente, a duas exigências correlatas que o processo industrial visava, como referi anteriormente: higienização do espaço urbano, aproveitando como mercadoria o que antes era dejetos atirado aos rios; invisibilização eficiente dos corpos animais, dos quais nada resta para falar da realidade de sua existência e de sua morte<sup>32</sup>.

A propaganda, que passou a ser parte importante da produção da carne, veiculava idéias de modernização e avanço tecnológico e, com elas, a noção de assepsia. Esse aspecto é ressaltado por M.Lobato, que aponta a investida publicitária das empresas de Chicago, Swift e Armour, em Berisso, no sentido de compor imagens de empresas racionais, modernas, produtivas, eficazes e limpas (M.Lobato, 2004: 75, 76, 293). Em contrapartida, o abate precário, em matadouros de pequeno porte e sem grandes investimentos, deixa escapar *partes*, ou seja, falha na transformação total de animal em carne.

Equacionam-se, assim, eficiência e higienização, eliminando os fatores de poluição na produção industrial da carne.

---

31 As indústrias frigoríficas compunham-se, assim, de uma enorme quantidade de pequenas outras indústrias, que processavam e preparavam os subprodutos. A ficção de Upton Sinclair dá-nos uma idéia da extensão desse argumento: “Não havia quase nada necessário para o negócio que Durham & Cia não fizessem para si mesmos. Havia uma grande fábrica de energia a vapor e uma fábrica de eletricidade. Havia uma fábrica de barris e uma oficina de conserto de aquecedores. Havia um prédio para o qual a gordura se dirigia, encanada, onde era transformada em sabão e gordura de porco; e então havia uma fábrica para produzir latas para gordura de porco e outra para produzir caixas de sabão. Havia um prédio onde os pêlos dos animais eram lavados e secados, para fabricar almofadas e coisas do gênero; havia um prédio onde as peles eram secadas e tratadas, havia outra onde cabeças e patas eram transformadas em cola e outra onde ossos eram transformados em fertilizante [Sinclair, (1906) 1965:50]. Tradução minha. No original: “*There was scarcely a thing needed in the business that Durham and Company did not make for themselves. There was a great steam-power plant and an electricity plant. There was a barrel factory and a boiler-repair shop. There was a building to which the grease was piped, and made into soap and lard; and then there was a factory for making lard cans, and another for making soap boxes. There was a building in which the bristles were cleaned and dried, for the making of hair cushions and such things; there was a building where the skins were dried and tanned, there was another where heads and feet were made into glue, and another where bones were made into fertilizer*”.

32 Este aspecto histórico é de fundamental importância para a compreensão dos desdobramentos contemporâneos da produção industrial da carne, principalmente a carne prensada: lembre-se que, em propaganda recente na TV brasileira, o frango-ícone da Sadia compartilha, à mesa com crianças, de nuggets de frango. Outro ponto aberto à investigação é a destinação, na indústria brasileira, dos detritos das gaiolas de aves – excrementos, penas e mesmo aves mortas –, a assim chamada “cama de frango”, que, até recentemente, entrava na composição de rações animais e adubos.



Três grandes companhias da *Chicago Union Stockyard* lideraram a expansão do mercado de carne após a guerra civil: *Swift & Co.*, *Armour & Co.* e *Morris & Co.*, que com frequência uniam suas forças para reforçar seu controle sobre os preços dos animais nos campos e os da carne nos açougues, dominaram a indústria norte-americana e, em pouco tempo, também o mercado internacional de gado e de carne, exportando principalmente para a Inglaterra (W.Cronon, 1991; R.Perren, 2006 ; D.Rixson, 2000).

Chicago atingiu, como nenhuma outra cidade em meados do século XIX, o ápice da exploração dos corpos de animais para alimentação. J.Grossman (1991:187), acompanhando a trajetória migratória dos negros do sul dos EUA nesse período, fornece uma forte descrição do ambiente de trabalho nos matadouros:

“Nos matadouros, migrantes encontravam procedimentos de abate familiares, mas o trabalho era intrincadamente subdividido e a carne visava um mercado que não se podia vislumbrar. O processo ocorria em fábricas fortemente diferentes das fazendas nas quais os negros do sul há anos vinham trabalhando matando porcos. Em prédios aglomerados próximos demais uns aos outros, trabalhadores respiravam um ar asqueroso, suportavam temperaturas extremas, e labutavam sob clarabóias imundas ou lâmpadas elétricas sem proteção de vidro. Enquanto isso, a cacofonia surreal dos balidos lamuriosos, animais berrando, o chiado das roldanas e o clangor das máquinas agrediam seus ouvidos”.

Inovações técnicas e a realização da matança em uma escala nunca antes experimentada expandiram o consumo de carne para várias partes do mundo. Os magnatas da carne renovavam o comércio internacional de carne com novas tecnologias de venda e distribuição de bois e porcos, criando uma nova rede corporativa envolvendo agricultores, criadores e açougueiros, de modo a tomarem para si a responsabilidade de transportar e processar carne animal em todas as partes da América do norte. Esse complexo racionalizado de matança trouxe enormes impactos à economia e aos hábitos norte-americanos. Um resultado a longo prazo dessa rede foi uma mudança na dieta norte-americana, bem como na de populações de várias partes do mundo<sup>33</sup> (W.Cronon, 1991: 212).

A curto prazo, essa mudança não foi bem recebida em todos os lugares. G.Pedrocco (1998:777) menciona a relutância das populações em relação ao consumo dos produtos em conserva na Europa e M.Aymard (1997: 92) mostra que na França do século XIX, os consumidores citadinos de mais baixa renda preferiam a carne mais firme do gado idoso, contando com um período breve de engorda antes do abate – padrão, portanto, muito distante daquele que o novo modelo de produção e consumo viria impor. Tal modelo, instaurado com a grande indústria norte-americana, modificou os costumes sazonais de compra (W.Cronon,

<sup>33</sup> Segundo D.Rixson (2000: 333), O volume total de carne consumida no Reino Unido cresceu de uma média de 980.000 toneladas por ano, nos anos 1830, para uma média de 2.334.000 toneladas por ano entre 1895 e 1899. Outro dado impactante diz respeito à produção de grãos no mundo. Segundo H.Carneiro (2003:103), dois terços da produção mundial de grãos são destinados à alimentação de animais, os quais são, por sua vez, criados para servirem de alimento a uma parte da população. A.Franklin (1999: 135) também aponta que, na década de 90 do século XX, o gado consumiu quase o dobro da quantidade de grãos consumida nos EUA.

1991; A.Capatti, 1998: 790) e, juntamente com as novas tecnologias de conservação “ (...) revolucion[ou] os valores do cru e do cozido, do fresco e do clima” (A.Capatti, 1998: 791).

A cadeia produtiva assim instaurada em Chicago, como disse, viria fornecer o modelo para a produção industrial de animais para consumo alimentar em outros países. R.Perren (2006) data o início do desenvolvimento de um comércio internacional de carne em meados do século XIX, apontando como principais países envolvidos, além dos EUA, Austrália, Nova Zelândia, Argentina e Uruguai – países em franca expansão populacional devido à atração de grande fluxo migratório. A criação de gado para abate colaborou, assim, com a intensificação e consolidação da colonização pela transformação da paisagem – através do desmatamento – em área de pasto e de cultivo, e expulsão ou extermínio violentos da população e animais nativos (W.Cronon, 1991: 20- 30, 213-18; R.Perren, 2006:12-16).

Como vimos no capítulo anterior, era grande a dificuldade do transporte terrestre do gado, o que tornava o charque a forma privilegiada de circulação da carne, porque tolerante às condições de alta temperatura e longa distância. Além do charque, produto característico da Argentina e do Uruguai, o transporte da carne só era possível na forma da carne seca ou carne enlatada (*corned beef*), preparada como uma espécie de conserva em salmoura<sup>34</sup>, muito exportada e consumida pelos Estados Unidos no século XIX<sup>35</sup>. De fato, a indústria de enlatados foi fortemente desenvolvida nos Estados Unidos e difundiu-se nas Américas do norte e do sul, ganhando estabilidade nas décadas de 60 e 70 do século XIX e fazendo de Chicago “núcleo principal da carne enlatada dos EUA” (D.Rixson, 2000: 322; Cf. também G.Pedrocco, 1998: 765).

Com o advento das técnicas de refrigeração, o transporte de animais vivos, tanto por terra quanto por mar, perde muito de sua força. A produção argentina e uruguaia de charque, bem como a de carne enlatada, foi gradualmente perdendo terreno para o comércio exportador de carne refrigerada e congelada (R.Perren, 2006; S.Pesavento, 1980). A grande inovação tecnológica que permitiria fazer a carne viajar por longas distâncias ocorreria em 1871, 20 anos após a invenção do primeiro refrigerador. Charles Tellier,

“construtor de máquinas frigoríficas para conservar carne, conseguiu instalá-las num cargueiro, o *Frigorifique*. Em 1876, este levou 105 dias para transportar carne de Buenos Aires para a França. Depois dessa viagem, os organismos comerciais acabaram, enfim, por se interessar pela tecnologia da refrigeração, que faz rápidos progressos, em particular nos Estados Unidos. As principais cidades da Europa servem-se, então, dessa tecnologia, em prioridade para a importação dos gêneros alimentícios” (G.Pedrocco, 1998: 777).

O *Frigorifique* carregava carne congelada e, chegando a seu destino, o resultado da experiência foi avaliado como “parcialmente satisfatório” (D.Rixson, 2000: 322). No ano seguinte, o navio sul-americano SS *Paraguay* saía de Buenos Aires para chegar à França com 5.500 carcaças de carneiro congeladas a -27°C por uma máquina compressora de amônia. Embora uma colisão tenha provocado um atraso de três meses para reparo e a transferência temporária da carne para um armazém, o navio chegou a seu destino 10 meses depois, levando carne “em ótimo estado de conservação”. Em 1880, o navio *Strathleven* foi carregado com 40

---

34 Sobre a história do alimento enlatado e o modo de preparo das conservas, Cf. A.Capatti (1998). Sobre a forma de conserva na banha, veja-se também P.Silva (2005:44) e H.Carneiro (2003:102).

35 Com exceção do período da guerra civil norte-americana (1861-65), em que o país direcionava toda sua produção para o abastecimento de sua milícia, tendo, por conseguinte, que importar carne da Austrália.

toneladas de carne de boi, carneiro e cordeiro australianos, todos abatidos em terra e congelados no navio. Chegando ao porto de Londres, a carne foi rapidamente comprada pelos açougueiros, que a consideraram em perfeito estado de conservação (R.Perren, 2006:49; D.Rixson, 2000: 323).

O comércio transoceânico de carnes começou, assim, a se desenvolver. As primeiras experiências bem-sucedidas de transporte de carne congelada abriram e consolidaram o caminho desse mercado, garantindo seu desenvolvimento nas duas últimas décadas do século XIX.

As carnes submetidas ao frio ganhavam denominações distintas de acordo com o processo utilizado:

“A expressão 'carnes frigorificadas' não comporta mais que um sentido genérico e serve para designar dois tipos de carne: as carnes congeladas e as carnes refrigeradas.

“O Congresso nacional do frio, ocorrido em Toulouse, em 1912, propôs, e o Congresso internacional do frio, em Chicago, em 1913, decidiu, que o termo 'carne congelada' seria reservado a todas as carnes submetidas a uma temperatura inferior a 0 graus, tempo suficiente para que a carne tome a consistência de um bloco de pedra. Inversamente, o termo 'carne refrigerada' serve para designar a carne submetida a uma temperatura igual ou levemente superior a 0 graus, e cujo estado jamais atingiu o congelamento” (Cosnier Apud Pesavento, 1980: 88).

Uma preferência pela carne refrigerada à carne congelada determinava que aquela tivesse maior valor de mercado<sup>36</sup>. Os Estados Unidos exportaram quantias expressivas de carne refrigerada para a Europa, crescendo muito nas três últimas décadas do século. Entre os anos de 1875 e 1879, contava-se com uma média anual de 15 mil toneladas de carne refrigerada saindo dos Estados Unidos para chegar à Inglaterra. De 1900 a 1904, no entanto, essa transação já tinha alcançado uma média de 122 mil toneladas (R.Perren, 2006:49). Austrália, Nova Zelândia e Argentina começaram em seguida, nos anos 1880, a transportar carne congelada (R.Perren, 2006: 47) que por volta de 1900, já estava disponível durante todo o ano em Londres. O sistema de frigorificação provocou um aumento na demanda de carne e, segundo R.Perren (2006), foi esse também o motivo para dar preferência à criação do gado em confinamento, alimentado com grãos, em detrimento da criação do gado solto em pastagens.

A alternativa que se desenvolvia com a frigorificação priorizava o abate local e o envio das carcaças preparadas para os centros de consumo. Os animais, assim, não precisavam passar pela árdua viagem e os negociantes ganhavam em peso transportado, evitando pagar pelo transporte das partes não comercializadas do animal – ou, ainda, comercializadas a baixo custo –, como vísceras e ossos<sup>37</sup>.

A disposição das carcaças nos vagões requereu elaborações que garantissem frigorificação eficaz, compreendendo a carcaça por inteiro. Inicialmente, o modo mais eficiente de conservação das carcaças consistia em pendurá-las por ganchos no teto dos vagões, equipados com tanques de gelo e salmoura em suas

---

36 Havia também, uma diferença no que diz respeito ao tempo de conservação das carnes. Segundo R.Perren (2006: 76), “(...) [a] vida útil da carne refrigerada era cerca de quarenta dias apenas, e a viagem para a Europa durava por volta de um mês, deixando dez dias para distribuição e consumo”. A carne congelada possibilitava conservar-se por muito mais tempo, como mostra, por exemplo, o caso do navio *Paraguay*, que carregou carne congelada por 10 meses.

37 Recentemente, no entanto, uma organização internacional de defesa dos animais, a WSPA, lançou, na internet, uma campanha, chamada “Handle with care” (traduzido no Brasil como “trate com cuidado”), em protesto, justamente, às práticas, ainda hoje correntes, de transporte de animais vivos e que têm, em alguns pontos do globo, inclusive no Brasil, ainda muita força. Volto a esse ponto no capítulo três.

duas pontas, contendo ainda um sistema de ventiladores para fazer circular o ar frio (R.Perren, 2006:50; W.Cronon, 1991: 230-5). Além do gelo, desenvolveram-se a técnica do sopramento automático – processo inventado na década de 70 do dezenove, em Chicago, que consistia em manter as portas dos vagões abertas enquanto o trem estivesse em movimento (veja-se W.Cronon, 1991: 233) – e, posteriormente, a técnica de refrigeração através de compressores movidos a eletricidade.

Se, em 05.01.1866, o *New York Times* noticiava que, em Buenos Aires, “a carne (...) não é exportada senão por meio da salga de pequenas fatias, depois secadas, *produzindo jerked beef*”, no pequeno intervalo de 17 anos, Argentina e Uruguai, os maiores produtores de charque até então, progressivamente abandonaram essa atividade, assim como a produção de carne enlatada, entrando, em 1883, no mercado exportador de carne frigorificada (R.Perren, 2006; S.Pesavento, 1980). A Argentina enviou, nesse ano, sua primeira remessa de carne congelada para a Inglaterra, pela companhia *River Plate Fresh Meat Company Ltd*, uma das três grandes companhias exportadoras que se estabeleceram naquele país, das quais somente uma era nacional e não contava com capital e administração britânicos, a *Compania Sansinena de Carnes Congeladas*<sup>38</sup> (D.Rixson, 2000: 324-7). Por sua vez, o Uruguai montou, em 1902, com capital local, a *La Frigorífica Uruguay*, empresa formada por um grupo pequeno de financistas, e em 1915, criou o *Frigorífico Artigas*, igualmente fundado com capital nacional.

No ano de 1899, Argentina, Nova Zelândia e Austrália eram especializados no mesmo produto: carne congelada. Apenas três frigoríficos operavam na América do Sul, contra 25, na Nova Zelândia, e 17, na Austrália. Os dois últimos tinham muitas, porém pequenas, plantas e usavam apenas 40 e 25% de sua capacidade, respectivamente, enquanto o primeiro tinha frigoríficos de grande porte e operava com 70% de sua capacidade (R.Perren, 2006: 71). As companhias da Austrália e Nova Zelândia não cooperavam entre si como faziam as norte-americanas e tampouco eram organizadas individualmente. Na década de 1880, ainda não tinham *freezers* em terra, não tinham vapor direto para a Inglaterra e também não tinham controle da carne que lá chegava, perdendo credibilidade entre os consumidores ingleses (R.Perren, 2006: 72). Buenos Aires, assim, constituiu-se como um grande centro de matança. Eficiente e bem articulado à rede ferroviária, ganhou muito maior destaque nas transações comerciais com a Europa que os países da Oceania.

As exportações dos EUA para a Inglaterra de carne refrigerada e gado atingiram seu ápice entre 1901 e 1905 e foram continuamente decrescendo a partir de então. Durante a primeira década do século XX, o aumento da população norte-americana, graças a um fluxo migratório ininterrupto e à conseqüente expansão da área explorada e habitada, fez com que as pastagens norte-americanas praticamente desaparecessem, causando uma demanda por terra barata e, ao mesmo tempo, fazendo elevar o consumo interno de carne para números jamais antes atingidos.

Com o crescimento do mercado consumidor do país, as exportações minguaram, praticamente desaparecendo por volta de 1910 (R.Perren, 2006:65). Em um dado momento, sequer sua produção interna conseguia suprir as demandas, e de líderes em exportação de carne, os Estados Unidos passaram a importadores, valendo-se do prestígio e privilégio da posição que ocupavam até então para não perderem a rede já conquistada de compradores internacionais (R.Perren, 2006: 77; S.Pesavento, 1980:46-8).

---

38 S.Pesavento (1980) não confirma essa informação. Segundo a autora, a *Companhia Sansinena* tinha capital anglo-argentino.

A saída que as companhias de Chicago encontraram estava na América do Sul – na Argentina e no Uruguai, mais precisamente –, nos quais investiram como novas potências exportadoras de carne garantindo, assim, todo o sistema de organização e distribuição no mercado europeu já conquistado. Adquiriram, para tanto, dois matadouros e frigoríficos já existentes, na Argentina: o matadouro e armazém frigorífico La Plata, em Buenos Aires, comprado pela Swift & Co. de seus donos ingleses, em 1907, e o matadouro La Blanca, da empresa francesa *La Société Anonyme de Viandes Congelées*, comprado pelas empresas Armour, Swift e Morris associadas. Os estabelecimentos eram novos, com poucos anos de construção, com alta capacidade de matança, promessas de uma era dourada da indústria da carne, e representavam um ótimo negócio para os gigantes norte-americanos desse ramo (R.Perren, 2006: 66). No Uruguai, a *Swift* comprou, em 1911, o *Frigorífico Montevideo*, fundado com capital uruguaio, e a empresa *Sansinena*, então anglo-argentina, comprou a empresa *La Frigorífica Uruguay* (S.Pesavento, 1980: 48).

A primeira estratégia para garantir o mercado internacional foi aumentar a capacidade dos matadouros. Um matadouro do Rio da Prata com capacidade diária de 500 bois e 3.000 carneiros era considerado de grande porte (embora o número de animais abatidos fosse irrisório se comparado aos padrões norte-americanos), mas não dispunha das técnicas de abate e processamento como as desenvolvidas em Chicago e Cincinnati – linha avançada de “desmontagem” do animal, uso de energia mecânica para a movimentação das carcaças, rapidez e eficiência nessas tarefas e aproveitamento dos subprodutos (R.Perren, 2006: 74).

A segunda estratégia consistiu na agressiva guerra de preços realizada em 1911 e em 1913. Sendo as empresas norte-americanas as maiores produtoras de carne, provocaram uma superlotação do mercado inglês com seus produtos, fazendo baixar o preço da arroba; compraram, simultaneamente, a maior quantidade possível de gado argentino dos *estancieros* (R.Perren, 2006; Cf. também *New York Times*, 13.07.1913). S.Pesavento (1980: 49) aponta, ainda, uma negociação desequilibrada entre as companhias norte-americana, argentina e inglesa acerca do controle da produção e exportação da carne platina:

“(...) [E]m 1913, as companhias americanas ameaçaram retirar-se caso não lhes fosse concedido aumento de 70% sobre sua cota. Apesar do Governo inglês ter intercedido junto ao argentino por suas companhias, prevenindo contra o monopólio que Chicago pretendia exercer no Prata e do assunto ser muito discutido no Parlamento argentino, onde se desenvolveu uma campanha anti-truste, as companhias americanas afirmaram que poderiam prosseguir oferecendo preços cada vez mais altos sem com isso perder dinheiro”.

O resultado favoreceu a estratégia ianque: em 1913-4, as empresas norte-americanas controlavam 59% da carne sul-americana e Inglaterra e Argentina ficavam com 29% e 12%, respectivamente (R.Perren, 2006:76; S.Pesavento, 1980: 49). Com outros investimentos, como o cruzamento de raças para desenvolver aptidão para engorda e outras características apreciadas no mercado e a duplicação da extensão das estradas de ferro, Uruguai, e, principalmente, Argentina, se tornaram, entre 1900 e 1914, os maiores exportadores de carne em cena. Por volta de 1915, essa região, conhecida como 'Prata', “fornecia para a Inglaterra uma tonelagem de carne equivalente àquela enviada pela Austrália e Nova Zelândia juntas” (S.Pesavento, 1980: 82).

Com o início da primeira guerra mundial operou-se uma mudança no quadro de consumo e produção de carne. Para abastecer as tropas em movimento, foi produzida grande quantidade de carne enlatada em

conserva<sup>39</sup> e carne congelada de qualidade inferior, com mais gordura e tendões do que tinha a carne até então comercializada, e decresceu a exportação de carne refrigerada. Essa nova orientação do comércio de carne estendeu a presença das indústrias frigoríficas para outros pontos do continente sul-americano, aproveitando a abundância de terra, pasto a baixo custo e o bom preço pago pelo mercado europeu (S.Pesavento, 1980: 89).

É nesse contexto, o do mercado internacional de carne no início da primeira guerra mundial, que se insere a produção industrial no Brasil.

### *Um frio tropical*

O Brasil teve uma inserção tardia, se comparada a Argentina e Uruguai, no contexto das novas técnicas de frigorificação dos corpos animais para consumo. Na segunda metade do século XIX, a julgar pelos pedidos ao governo de privilégios para exploração de técnicas de conservação dos produtos do abate, os métodos de conservação eram precários e artesanais diante do que já se aplicava em outros países: falava-se de “carros para servir de açougues ambulantes” (Cf. Decreto Federal nº 840, de 11.10.1851); método para “tornar imputrescível o sangue do gado, reduzindo-o a pó para aproveitá-lo como estrume” (Cf. Decreto Federal nº 5.480, de 26.11.1873); método de preparação de carne condensada, ou Penican Leybold (Decreto Federal nº 6.460, de 18.01.1877); método de preparação de sangue do gado (Cf. Decreto Federal nº 6.502, de 01.03.1877); método de “preparar e vender carnes conservadas” (Cf. Decreto Federal nº 6.722, de 20.10.1877); método de “conservação de línguas de gado” (Cf. Decreto Federal nº 7.022, de 06.09.1878), entre outros.

Essas experiências revelam tentativas de fazer circular a carne, na luta contra os obstáculos internos ao país, mantendo-a em um estado o mais distante possível da putrefação; tentativas igualmente distantes, no entanto, das formas que se mostrariam as mais eficazes para tanto, como mostrou o debate, no Rio de Janeiro, sobre a conservação e transporte das reses abatidas no matadouro de Santa Cruz.

É a partir da segunda metade da década de 80 do século XIX que começam a aparecer pedidos, em âmbito federal, de concessão de funcionamento de companhias de abate de gado. Tais companhias teriam como função, de modo geral, explorar a compra, venda e transporte de gado. A outras companhias seria também concedido privilégio para invernar gado, ou então para abatê-lo e processar os subprodutos derivados. Entretanto, é somente por volta da década de 90 que se faz menção ao uso de frigorificação no transporte de carne, notadamente entre portos das principais capitais costeiras<sup>40</sup>: é o caso do Decreto nº 337, de 17.04.1890, que concedia subvenção a uma empresa de vapores frigoríficos para transporte de carnes verdes e congeladas entre os portos da República; do Decreto nº 652, de 09.08.1890, que autorizava a criação da Companhia Utilidade Pública, cujas funções seriam comprar, invernar e abater gado, além de estabelecer açougues-modelo na Capital Federal; do Decreto nº 693, de 28.08.1890, que concedia subvenção a uma empresa de conservação

---

39 A carne enlatada permitia aumentar a autonomia dos navios em alto-mar e, durante as guerras, possibilitava que as esquadras de defesa não tivessem que deixar seus postos para reabastecer-se de suprimentos (Perren, 2006).

40 Exceção seja feita à técnica desenvolvida por Collatino Marques de Souza, que consistia no emprego de um sistema de frigorificação por ar seco frio, já em 1876. Aparentemente, é essa mesma técnica a empregada em 1890, na empresa de vapores frigoríficos fundada com o Decreto Federal nº 337, de 17.04.1890.

e transporte de carnes verdes, desde que a empresa construísse matadouros com câmaras de congelamento e depósitos frigoríficos para venda de carne congelada, prevendo-se também a exportação do excedente; do Decreto n° 902, de 19.10.1890, que autorizava a Companhia Abastecimento de Carnes Verdes a abater gado e preparar industrialmente as porções então desperdiçadas, como ossos, chifres, unhas e cabelos; entre outros.

O desenvolvimento da indústria da carne no Brasil era ainda incipiente e dependia fortemente do comércio com a região platina e da importação de gado em pé. Como aponta M.Y.Linhares (1979: 200, ênfase no original),

“(…) [e]ntre 1893 e 1895, a casa Camuyrano recebeu 39.400 cabeças de gado (média de 13 mil bois por ano). Em 1896, a importação assumiu proporções tais que *se não fosse o câmbio, o rio da Prata* 'seria hoje o único fornecedor de gado para a nossa alimentação'. Cinquenta por cento do gado abatido em Santa Cruz foram [sic] importados (1896), sendo que nos meses de abril, maio e junho só teve entrada o gado da mesma procedência (…)”.

Tomando como paradigma o caso paulista – pois que traduzia a experiência mais avançada no ramo da exploração dos animais para abate (Cf. S.Pesavento, 1980: 94-5) – a carne verde, assim, não poderia ser considerada um gênero essencial no Brasil Imperial (J.Souza, 2007: 51), pois era “(…) item pouco freqüente na mesa dos homens pobres livres, consumido preferencialmente nos domingos e dias festivos” (J.Souza, 2007: 54), sendo muito mais comum o consumo de aves, carne seca e peixe, seco ou fresco (no caso da população litorânea) (J.Souza, 2007:51). De modo análogo, C.Santos (1995: 136), estudando a história alimentar do Paraná, classifica a carne verde, ao longo do século XIX, como item ausente entre os gêneros de primeira necessidade.

Não se pode, deste modo, afirmar que havia então industrialização do abate de animais no Brasil. Nesse sentido, é significativa a constatação de N.Sant'Anna (1950: 149) de que no início do século XX, “(…) pelas alturas paulistanas, [era] recente o uso de peixe fresco do mar. Possibilitaram tal comércio a estrada de ferro, as câmaras frigoríficas, o gelo. Antes disso, só salgado ou fresco”. É possível acrescentar ao peixe fresco as carnes frigorificadas, os gêneros por excelência desse mercado que, embora tímido no Brasil, já era pujante em outros países.

Uma publicação do Centro Industrial do Brasil constata, em 1908: “(…) [n]ão existem estatísticas que nos habilitem a estimar, sinão aproximadamente, o numero de cabeças de gado vaccum do Brasil” (IBGE, [1908] 1986: 415); mas apontava que um recenseamento feito no RS, nesse mesmo ano, indicava a presença de 5.706.344 bovídeos no estado (IBGE, [1908] 1986: 415). Segundo este documento, em 1894, Elisée Reclus, geógrafo francês, calculava a população bovina do Brasil em 18.000.000 (IBGE, [1908] 1986: 416). Ressalta, no entanto, com fins de aumentar essa cifra, o “enorme *stock* bovino dos sertões interiores de Goiaz, Matto Grosso e Piahy”, grande parte em estado selvagem.

Até então, a produção mais expressiva de carne do país ocorria no sul (W.Cano, 1977: 105) – mais propriamente no estado do Rio Grande do Sul, que se constituiu como estado pecuarista ao longo do século XIX –, contando com forte competição dos países vizinhos nesse setor<sup>41</sup> (W.Cano, 1977: 114-115; R.Araújo, 2003; S.Pesavento, 1980:23; IBGE, [1908] 1986: 416-7). Segundo dados do Centro Industrial do Brasil, em

41 Consta que o Brasil era o principal consumidor do charque uruguaio (IBGE, [1908] 1986: 416-7).

setembro de 1906, a Argentina tinha 21.000.000 animais e o Uruguai, em 1908, contava com 6.800.000.

A produção desse estado estava voltada não para a carne verde, mas para o charque, tradicionalmente produzido por mão de obra escrava, a qual era também sua principal consumidora<sup>42</sup> (W.Cano, 1977: 114; S.Pesavento, 1980). Eram débeis, nos fins do século XIX, a mobilização da produção assalariada e a organização propriamente capitalista da produção gaúcha, o que concorria para a não aplicação de tecnologias competitivas e produtivistas na produção (S.Pesavento, 1980). A criação de gado, principal atividade daquele estado, inseria-se na mesma estrutura, ou seja, fazia-se por métodos artesanais<sup>43</sup>, diferente do que ocorreu com os países do Prata.

Segundo S.Pesavento (1980:33), ao considerarmos a produção da carne nesse momento,

“(...) [a] primeira coisa que salta à vista é o descompasso em que o Rio Grande do Sul se encontrava, frente às mais recentes aplicações da tecnologia ao processo da conservação de carne. O Rio Grande permanecia ainda com os velhos métodos de salgamento da carne, num esquema que, após abolida a escravidão, não havia ainda evoluído para o estágio da indústria moderna, ou seja, a empresa frigorífica”.

Ao contrário, o charque teve sua produção dinamizada com a inserção dos países vizinhos no mercado de carne congelada e refrigerada. Segundo R.Perren, “a chegada dos abatedouros que permitiam produzir carne enlatada e carne congelada já havia banido essa indústria do Uruguai para o interior do Brasil<sup>44</sup>” (R.Perren, 2006: 39; Cf. também S.Pesavento, 1980:43). O Uruguai, então principal concorrente do sul brasileiro no mercado de charque, adotava, desde a década de 60 do século XIX, o processo inglês de fabricação de carnes, que permitia realizar “(...) um aproveitamento quase que completo do gado (...)” (S.Pesavento, 1980: 41). Da mesma forma, a Argentina abandonava o processamento da carne pela salga voltando-se para a instalação dos frigoríficos.

No Brasil, a produção da carne voltada ao mercado externo iniciou-se em 1913, possibilitada pelo uso de câmaras frigorificadas para transporte de matéria perecível (Cf. Decreto federal nº 7.945/1910). Note-se, entretanto, que a iniciativa industrial não excluiu, de imediato, formas antigas de abate; a maior parte do abate de animais no Brasil, para consumo interno, continuou sendo feita por pequenos matadouros sem equipamento de frigorificação e por charqueadas.

O Brasil, por seu clima quente e úmido – apesar de tardiamente, quando comparado à Argentina e Uruguai (M.Lobato, 2004) –, sabia da importância da tecnologia do frio artificial para o estabelecimento de um processo industrial e seu controle sanitário, como revela um excerto da exposição de motivos do Decreto Federal 7.945, de 1910:

“A conquista imprescindível de novos mercados fóra do paiz só será possível se remodelarmos o commercio dos generos alimenticios pela adopção immediata dos modernos processos de conservação, pelo frio secco, dos generos facilmente

42 Com o fim da escravidão, passaria a ser consumido pela camada pobre da população.

43 Pesavento (1983:73) mostra, por exemplo, que, nas décadas adjacentes a 1900, o processo de fabricação da banha de porco era muito primitivo, sendo comum a matança doméstica, “realizada no galpão da casa do colono pelo grupo familiar”, sem qualquer fiscalização sanitária. Cf. também M.Pardi (1996).

44 Segundo o autor, ainda, em 1910, o Uruguai abateu 537.000 bois para produção de charque, e em 1916, esse número diminuiu para 61.000.



alteráveis, pela instalação de matadouros modelos nas zonas pastoris e pela regulamentação do serviço de inspecção e policia sanitaria dos animaes de talho e das substancias destinadas ao consumo interno do paiz e á exportação.

(...)

O desenvolvimento prodigioso dessa industria está exigindo a substituição do actual processo de matança do gado pelo dos paking-houses, sem o que não lograremos obter mercados de consumo no estrangeiro, nem tão pouco conseguiremos melhorar a qualidade da carne que se consome no paiz.

As vantagens desses matadouros modelos são hoje universalmente reconhecidas e proclamadas, e a conservação das carnes pelo ar frio constitue actualmente a base do seu commercio na maior parte dos paizes civilizados.

Mas, á questão economica, ponderosa, sem duvida, sobreleva a questão hygienica, porquanto é de estricto dever dos poderes publicos vigiar de perto a qualidade dos alimentos, afim de premunir a população contra os accidentes que lhe possa causar a ingestão de substancias alimenticias deterioradas ou de má qualidade.

Qualquer, portanto, que seja o lado pelo qual se encare o problema da conservação dos generos de producção nacional, economico, commercial ou hygienico, vê-se quanto elle avulta de importancia, exigindo do Governo solução immediata e efficaz”.

Além do gelo, aventava-se o emprego do já mencionado soprimento automático ou de algum outro aparelho para ventilar os carros, além de meia-água para cobrí-los (*Jornal do Commercio*, 04.01.1882 e 05.01.1882). Tais métodos, segundo o inventor de um sistema de refrigeração por ar seco frio, Collatino Marques de Souza, não resolveriam o problema do apodrecimento, fim que só seria atingível através de seu sistema, capaz de conservar a carne por semanas ou meses e cujo direito de uso registrara-se pelo Decreto n° 6.390, de 30 de novembro de 1876.

De fato, um sistema semelhante era empregado, no mesmo período, para o transporte intercontinental de carnes. Acompanhando todas as discussões sobre a conservação das carnes verdes, o Sr. Collatino escreve no *Jornal do Commercio*, dia 06.01.1882:

“Apodrecem, sim, rapidamente as carnes que são conservadas em gelo: porque este agente dá effluvios amoniacaes que prejudicão a conservação das substâncias e accelerão a sua decomposição.

“Não tenho culpa de que a ignorância não deixe ver que não sendo o gelo outra coisa que *água petrificada*, e toda ella procedente das chuvas, nesta passagem das nuvens para a terra apodera-se dos gazes amoniacaes que de continuo sobem para a atmospherã por virtude das decomposições, das substancias organicas.”

A primeira experiência industrial brasileira, como disse anteriormente, viria a ocorrer no estado de São Paulo, com a criação da Companhia Frigorífica Pastoril em Barretos. Até 1930, esta companhia catalisou o matadouro-frigorífico no país, sem que outras iniciativas a ela pudessem se comparar (M.Pardi, 1996: 47-8). Seu plano de construção seguiu instrução de especialistas da época, que o presidente da Companhia foi consultar pessoalmente na Europa (N.Prado, 1929: 474-5). A preparação do estabelecimento em tudo se guiava pelos modelos mais bem-sucedidos de industrialização da carne:

“(...) Enquanto chegava a superestructura metallica do telhado, o material do matadouro e do preparo dos sub-productos, machinas frigorificas, etc., proseguiam as

construções e já se procurava na Argentina e no E.U. o pessoal experimentado para o serviço; eram adquiridas invernadas próximas do grande centro pastoril, capazes de invernar os milhares de cabeças de gado necessárias a manter em dia a capacidade do futuro estabelecimento” (N.Prado, 1929: 474-5).

Em Abril de 1915, o estabelecimento trabalhava com apenas 1/3 de sua capacidade e, no intuito de atingir a capacidade máxima de produção, “resolveu dirigir as suas vistas para o estrangeiro, exportando em Fevereiro 269 bois com 76.532 kilos de carne. A carne de Barretos chegou a Liverpool em perfeito estado de conservação. (...) Em seguida exportava-se para a Italia e França” (N.Prado, 1929: 478).

Com o dinheiro da exportação da carne de Barretos, foi possível investir em câmaras construídas para resfriar carne para consumo local, transformando-as em câmaras para congelar carne para exportação (N.Prado, 1929: 478), medida que buscou sanar a ausência de posto frigorífico em Santos que permitisse o transporte de carne frigorificada em maiores quantidades. Optou-se, assim, por comprar, em Buenos Aires, um pontão frigorífico com capacidade de armazenar carne de 2.500 bois. Fechou-se também, posteriormente, acordo com a Cia. Docas, de Santos, que construiu um posto para as carnes de Barretos.

O crescimento rápido da produção de Barretos durante a guerra revela-se pelos dados de exportação de carne: em 1915, exportou-se a carne de 14.009 cabeças de gado; no ano seguinte, de 20.326 bois; em 1917, o número cresceu para 27.049 bois e em 1918, já chegava a 38.683 (Cf. N.Prado, 1929:479). É também a partir de 1913 que a importação de carne superou sua exportação nos EUA (D.Rixson, 2000: 319), o que ilustra bem a transferência da zona de exportação desse país para a América Latina.

Outros matadouros-frigoríficos surgiram no país durante a I Guerra Mundial. Em 1915, a empresa *Land Cattle* fundaria a firma “Continental do Brasil”, futuramente “Frigorífico Wilson”, em Osasco. Em 1917, por estímulo da guerra, seria fundada uma unidade do frigorífico Anglo em Mendes, RJ, contando com gado de Minas Gerais. Nesse mesmo ano, as empresas de Chicago instalaram-se no Rio Grande do Sul: a companhia Armour instalaria-se em Santana do Livramento e a companhia Swift, em Rosário do Sul. Além destas, abriu-se a Companhia de Pelotas. Em 1917, foi criada a Companhia Frigorífica de Santos e, em 1919, o frigorífico Armour abriria um estabelecimento na capital paulista, na Vila Anastácia (M.Pardi, 1996: 24; H.Perinelli Neto, 2007; W.Faria, 1974: 10).

O ministro da Agricultura Pandiá Calógeras, do governo Wenceslau Brás (1914-1918), em missão de incentivo ao desenvolvimento da indústria pecuária visando o abastecimento do mercado europeu, elogiou as “*packing houses* de Barretos e Osasco, ambas com capacidade de produção de carnes para exportação” (Linhares, 1979: 208). Admirado com o sucesso da indústria norte-americana, vislumbrava estabelecer no Brasil modelo semelhante, através do planejamento e incentivo a companhias de estradas-de-ferro e, principalmente, da elaboração de um serviço de inspeção de produtos de origem animal aprovado pelo Decreto nº 11.462, de 27 de Janeiro de 1915. A primeira regulamentação brasileira relativa à matança – ou, ainda, ao *sacrifício*, como era qualificada a atividade naquele momento – surgia, assim, como prerrogativa para a exportação; já nascia voltada para a indústria, para os grandes números, à imagem dos pioneiros norte-americanos. Não passou, no entanto, de uma tentativa, pois o Decreto não foi considerado suficiente para atender às demandas do mercado internacional (M.Pardi, 1996:30-34).

Em novembro de 1930, um golpe de Estado levou ao poder grupos políticos que defendiam a quebra e

descentralização do poder político das oligarquias regionais – dentre as quais estavam as elites agrárias de São Paulo e Minas Gerais – que até então se revezavam na presidência desde a proclamação da República, e que orientavam em larga medida as diretrizes econômicas e políticas do país. Esses grupos, de uma forma geral, "propunham o atendimento mais uniforme das necessidades das várias regiões do país, alguns planos econômicos, a instalação de uma indústria básica (especialmente a siderúrgica) e apresentavam um programa de nacionalizações que incluía as minas, meios de transporte e de comunicação [e] a navegação de cabotagem" (B.Fausto, 1972:53).

Os grupos que comandaram o golpe entendiam que a realização dessas reformas fazia necessário um governo federal centralizado e estável. Getúlio Vargas, militar gaúcho que encabeçou o golpe, dissolveu o Congresso Nacional e os legislativos estaduais e municipais, assumindo plenos poderes. Os antigos governadores, com exceção do governador eleito de Minas Gerais, foram demitidos e em seu lugar foram nomeados interventores federais (B.Fausto, 1972:52). Durante o Governo Provisório, portanto, o Brasil foi modernizado por decretos (B.Fausto, 1972)

Lia-se, ainda, no mês de Julho de 1934, pouco antes de promulgada a nova Constituição pela Assembléia Constituinte, nos jornais, as notícias anunciando aqueles que seriam os últimos decretos do Governo Provisório de Getúlio Vargas: "Foi referendado pelo ministro da Fazenda o decreto que crea a Caixa de Aposentadoria para os bancarios" (*Folha da Manhã*, 11.07.1934); "Foi creado, por decreto de hontem, na pasta de Agricultura, o Banco Nacional de Credito Rural" (*Folha da Manhã*, 12.07.1934); "Os codigos de minas e aguas aprovados pelo chefe do governo provisorio" (*Folha da Manhã*, 12.07.1934); "O Departamento de Propaganda e Diffusão Cultural creado pelo governo provisorio" (*Folha da Manhã*, 12.07.1934), entre outros.

Tal decretação da modernidade incidiu, entre outras esferas<sup>45</sup>, na industrialização da mercadoria carne. Nos últimos dias do Governo Provisório, que duraria até o dia 20 de Julho de 1934, um novo Regulamento relativo à inspeção de produtos de origem animal – incluindo, desta vez prescrições quanto à forma de abate – seria editado, praticamente adequando o texto de 1915 às exigências dos países importadores.

Três decretos presidenciais versaram sobre a categoria então designada por 'animal de açougue' de maneira significativa: os dois primeiros, Decreto nº 24.548, de 03.07.1934 e Decreto nº 24.550, também de 03.07.1934, que aprovam o Regulamento do Serviço de Defesa Animal e o Regulamento de Inspeção Federal de Carnes, respectivamente, tratavam, basicamente, de implementar um padrão sanitário no abate, transporte, comercialização da carne e controle de epizootias compatível com os moldes euro-americanos, de modo a tornar a produção brasileira adequada à exportação. No entanto, é preciso notar que, por uma diferença de dias, outro decreto – de nº 24.645, de 10.07.1934 – veio normatizar a proteção do Estado aos animais no país, definindo seu estatuto jurídico.

---

45 Foram criados também durante o Governo Provisório, a Ordem dos Advogados do Brasil (OAB) em 1930; o Correio Aéreo Militar, depois denominado Correio Aéreo Nacional e o Departamento de Aviação Civil (1931); a carteira de trabalho (1932); o Instituto de Açúcar e do Alcool (1933); o Código das Águas (1934); o Código Florestal (de 1934, vigente até 1965) e o Instituto Nacional de Estatística, atual IBGE (1934), entre outros.

No que segue, examino três Decretos: do ano de 1934, o Decreto nº 24.550, de 3 de julho – o mais significativo entre os dois Decretos desse ano que tratam da inspeção e defesa sanitária, porque estabeleceu, pela primeira vez, normas positivas para o abate de animais, prescrevendo uma seqüência, uma ordem, uma classificação – e o Decreto nº 24.645, de 10 de Julho, que estabeleceu medidas de proteção aos animais. Do ano de 1952, o Decreto nº 30.691 que, tomando como base o Decreto nº 24.550/34, aprova um novo Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal, apresentando mudanças importantes. Este segundo Decreto irá reger o abate no Brasil, com algumas modificações e adendos, até os dias atuais.

A análise da legislação relativa aos “animais de açougue” na década de 30 revela um paradigma médico-sanitário, que irá se estender até as últimas décadas do século XX: através do Decreto nº 24.550/34, que aprovou o Regulamento da Inspeção Federal de Carnes e Derivados, estabelecem-se normas para o abate de animais para consumo e consolidam-se os órgãos federais de fiscalização sanitária que, sob diferentes denominações, têm atuado na produção industrial brasileira da carne, tanto para consumo interno quanto para exportação.

Tanto o Regulamento aprovado por Decreto em 1934 quanto o novo Regulamento, que modificou o primeiro em alguns aspectos, aprovado por Decreto em 1952, aplicavam-se aos estabelecimentos onde fossem “(...) fabricados, manipulados ou depositados, por qualquer forma, produtos oriundos da carne e seus derivados, para comércio internacional e interestadual” (Decreto nº 24.550/34), depois abrangendo, em 1952, todos os produtos de origem animal, a saber, “(...) animais de açougue, a caça, o pescado, o leite, o ovo, o mel e a cêra de abelhas e seus produtos ou subprodutos derivados” (Decreto nº 30.691/52).

Se as exigências do novo Regulamento da Inspeção, da década de 50, trouxeram enormes dificuldades para os pequenos matadouros do país (Cf. PL 1418/75), o primeiro Regulamento, de 03.07.1934, era realmente um choque de realidades para aqueles que não podiam investir na estrutura e nos equipamentos necessários para atendê-las. Os Regulamentos tinham como finalidade explícita estabelecer adequado controle sanitário da carne e derivados para atender integralmente às exigências dos países importadores desses produtos e foram, assim, elaborados de acordo com os Regulamentos desses países. As únicas empresas que realmente se adequavam ao Regulamento, quando este foi aprovado em 1934, eram as grandes empresas, em sua maioria, estrangeiras.

“Basta abrir a lata e servir”.  
Ha quem se responsabilise.

O presunto Majestic póde ser usado com inteira confiança em sua mesa. É preparado de pernas de animaes especialmente seleccionados. Empregam-se processos escrupulosos na sua fabricação. Inspetores officiaes fiscalizam todas as phases da sua preparação. E uma companhia de grande responsabilidade o garante: Frigorífico Wilson do Brasil.

O presunto Magestic possui mais valor alimenticio que a propria carne commum, porque os processos especiaes da sua fabricação permitem-lhe conservar

todos os succos e propriedades nutritivas.

Pratos especiaes, para sanduiches soberbos, para 'hors d'oeuvre', prefira sempre o Presunto de inteira confiança – Magestic.

Frigorifico Wilson do Brasil” (Publicidade da *Folha da Manhã*, 11.07.1934)

Essa e outras propagandas de grandes frigoríficos são, assim, ilustrativas da nova imagem que se buscava construir, a qual passa a agregar elementos diversos, tais como a idéia de modernidade, associada à eficiência e elaboração técnicas, de responsabilidade, segurança sanitária, de nutrição e requinte. Outra propaganda, também do Frigorífico Wilson do Brasil, igualmente enfatiza as virtudes do avanço industrial: maior valor nutritivo e garantia de estar consumindo um produto provindo de uma empresa idônea.



As salchichas de Vienna de nosso fabrico são especialmente recommendadas, porque sendo fabricadas por processos aperfeiçoados e modernos, retém todos os succos e propriedades nutritivas da materia prima, rigorosamente seleccionada.

Analyzadas chimicamente, observa-se que as salchichas de Vienna de nossa preparação possuem mais valor nutritivo que a propria carne ordinariamente servida.

Use as salchichas de Vienna Willson frias ou quentes, com salada de batatas ou outro qualquer prato suplementar.

Mas, para sua garantia, exija esta marca:

Publicidade da *Folha da manhã*, 07.07.1934

A própria data da publicação das propagandas é reveladora: por sua proximidade da publicação do Decreto que aprova o Regulamento da Inspeção Federal de Carnes e Derivados (nos casos aqui apresentados, de 8 e 4 dias, respectivamente), fica evidente a sintonia das indústrias estrangeiras com as novas demandas. Fiscalizadas pelos órgãos de inspeção, as empresas estrangeiras imprimiram uma nova imagem da produção industrial de carne no Brasil, que acompanha o processo de sua industrialização no país.

Verifica-se no Regulamento uma primeira distinção importante entre matadouro e matadouro-frigorífico, este último caracterizado por instalações de frio industrial, a tecnologia de conservação que, como indiquei anteriormente, permitiu instaurar, de modo pleno, a produção industrial e o consumo em larga escala no século XX. A menção ao frio industrial, portanto, regulamentava a entrada do país no regime industrial naquela década de trinta.

Ao lado do frio industrial, outras exigências de assepsia foram impostas pelo Decreto: pisos impermeabilizados; rede de esgoto e paredes cobertas de azulejo branco vidrado; luz natural abundante e ventilação suficiente; disponibilidade de água potável em quantidade suficiente; limpeza rápida e perfeita, de modo a drenar águas residuais para o mais distante possível do estabelecimento; uso de mesas revestidas de mármore; dispositivos de água e vapor para esterilização dos instrumentos usados nas salas de matança; limpeza diária e desinfecção de instrumentos de trabalho tais como facas, fuzis, ganchos, estantes, prateleiras, carrinhos, mesas, etc; separação e afastamento entre áreas sujas e áreas limpas – termos que, embora não usados em 1934, foram incorporados pela literatura mais recente sobre abate e matadouros, e que correspondem, respectivamente, às cocheiras, estábulos, pocilgas, depósito de chifres, ossos, adubos, cascos e salas de matança e ao de processamento dos corpos animais, locais onde são preparados os produtos destinados à alimentação humana –, além da proibição das práticas de cuspir ou escarrar no chão e da presença de cães e gatos.

Reitere-se que tais exigências não eram triviais, pois, como também vimos, a higiene era parte intrínseca do modelo industrial. Além disso, tal como apontado acima para o caso de Chicago, foi também na década de 30 que se consolidaram as normas que viriam complementar as estratégias de invisibilização dos corpos animais: o consumo de pedaços e o aproveitamento dos subprodutos do abate.

É, assim, consagrada, pelo Regulamento de 1934 – e isto se manterá no novo Regulamento, de 1952 –, a elipse entre animal e carne: não é o animal que se consome, mas suas partes alienadas, já totalmente desvinculadas do corpo vivo, o que pode ser entrevisto no que segue<sup>46</sup>.

“Art. 158. Actinomicose e actinobacilose - Devem ser condenadas as carcaças que apresentem lesões generalizadas de actinomicose ou actinobacilose.

Parágrafo único - Faz se *rejeição parcial* nos seguintes casos:

(...)

3 - quando a actinobacilose é discreta e limitada à língua, interessando ou não os gânglios linfáticos correspondentes, *a cabeça pode ser aproveitada, depois da remoção*

---

46 Note-se que escolhi apenas alguns Artigos, selecionados ao acaso, pois abundam no texto do Decreto.

*e condenação da língua e seus gânglios.*

(...)

Art. 160. Anasarca - Devem ser condenadas as carcaças que no exame "post-mortem" demonstrem edema generalizado.

Parágrafo único - Nos casos discretos e localizados, *basta que se removam e se condenem as partes atingidas.*

(...)

Art. 184. Glossites - *Condenam-se tôdas as línguas portadoras de glossites.*

§ 1º Nos casos de lesões já completamente cicatrizadas, *as línguas, podem ser destinadas à, salsicharia*, para aproveitamento após cozimento e retirada do epitélio.

§ 2º E' proibido o enlatamento dessa línguas, mesmo quando apresentem lesões cicatrizadas.

(...)

Art. 190. Miasas - São condenadas as *regiões ou órgãos* invadidos por larvas.

Parágrafo único - Quando a infestação já determinou alterações musculares, com mau cheiro nas regiões atingidas, a carcaça deve ser julgada de acôrdo com a extensão da alteração, *removendo-se e condenando-se* em todos os casos *as partes atingidas.*

(...)

Art. 225. Linfadenite caseosa Nos casos de linfadenite caseosa obedece-se ao seguinte critério:

(...)

4 - podem igualmente ser aproveitadas para consumo carcaças de animais gordos, revelando lesões pronunciadas das vísceras, desde que só existam lesões discretas noutras partes, como também aquelas com lesões pronunciadas, confinadas aos gânglios, associadas a lesões discretas de outra localização;

5 - carcaças de animais magros, mostrando lesões bem pronunciadas das vísceras, acompanhadas de lesões discretas de outras partes, como também as que mostram lesões pronunciadas dos gânglios, ao lado de outras lesões discretas, podem ser *esterilizadas pelo calor*, após remoção e condenação das partes atingidas;

6 - carcaças de animais gordos, com lesões pronunciadas das vísceras e dos gânglios, são também esterilizadas pelo calor, após *remoção e condenação das partes atingidas.*

(...)

Art. 239. Incidem em rejeição parcial os coelhos portadores de necrobacilose, aspergilose e herpes tonsurans, desde que apresentem bom estado de nutrição e tenham sido sacrificados no início da doença" (Decreto nº 24.550/34, ênfases minhas).

O Regulamento reflete, assim, a alienação das *partes* animais: é este mecanismo que permite que o consumo da carne – i. é., *partes* de um animal – ganhe certa autonomia sobre o animal vivo, tanto na medida em que seu retalhamento permite elipsar o corpo vivo do animal, quanto na medida em que uma animal vivo não necessita mais, de fato, estar inteiro, são, "em pé".

A industrialização da vida e da morte dos animais atinge, assim, um grau de especialização e "refinamento" que torna possível, por exemplo, a existência de aves cujo ciclo de vida, de sete anos, em condições normais, seja encurtado para sete *semanas*. Acomodadas em gaiolas minúsculas e submetidas à luz constante, essas aves são induzidas a um regime alimentar ininterrupto, de modo que, ao fim das sete semanas, muitas delas não suportam o próprio peso, fraturando seus ossos de sustentação. Outro exemplo marcante é o animal que dá origem ao produto brasileiro conhecido por "Chester". Resultado de manipulações genéticas a partir de aves escocesas e muito semelhantes ao frango, concentra 70% de sua carne no peito e coxas – estratégia de mercado da empresa Sadia, segundo a qual essas são as duas *partes* mais consumidas pela população brasileira – sendo que, para um frango comum, a porcentagem seria de 45%, em média

(A.Indriunas, 2007).

Para a indústria do abate, assim, a noção de *partes* e *fragmentos* é fundamental. Além de serem os *pedaços* que se tornarão os grandes produtos de consumo da população, trabalhar com fragmentos também permite a essa indústria uma grande flexibilidade em sua preparação e aproveitamento, seja para consumo alimentar, seja para a produção de produtos não comestíveis. Isto é dizer que, no caso das rejeições impostas às carnes no caso de lesões e doenças, há sempre partes aproveitáveis, como mostrei acima.

A repercussão do romance de U.Sinclair ([1906] 1965) quanto ao conteúdo abjeto dos embutidos e alimentos cárneos processados foi enorme, em Chicago, e hoje muita coisa de fato mudou. Ainda assim, o normal e aceitável da indústria passa longe do que imaginam seus consumidores: tripas e esôfagos são invólucros; estômagos, pulmões, miolos, timos, mocotós e línguas compõem outras receitas...<sup>47</sup>

Transparece da análise do Regulamento o enorme poder de decisão concedido pelo Decreto nº 24.550/34 à fiscalização sanitária, na medida em que deixava a juízo dos funcionários federais (S.I.P.O.A) a adequação dos estabelecimentos, a seleção dos animais para abate e os métodos utilizados, como se vê nos Artigos 65 e 66:

“Art. 65. Só é permitido o sacrifício de animais das fábricas registradas, mediante prévia anestesia por atordoamento, picada do bulbo, processo elétrico (suínos) ou qualquer outro que venha a ser aprovado pelo S.I.P.O.A.

§ 1º Em caso algum será permitido qualquer processo em que seja usado aparelho de projétil ou arma de fogo.

§ 2º É facultado o sacrifício de acôrdo com preceitos religiosos, quando destinadas as carcassas para o consumo local.

Art. 66. A sangria deverá suceder imediatamente a qualquer processo de atordoamento e executada nos bovídeos, equídeos, ovinos e caprinos, por incisão dos grandes vasos do pescoço; nos suínos por punção direta do coração e em outro animais, de acôrdo com instruções” (Decreto nº 24.550/1934).

A regulamentação dos métodos de abate instituída pelo Decreto tinha, assim, por fim, sua padronização para atingir adequado controle sanitário da carne e seus derivados, de modo a adequar o país às exigências dos países importadores (Decreto nº 24.550/1934). Não havia legislação, até então, que conferisse ao animal garantias a seu bem-estar ou que o considerasse tendo em vista seus próprios interesses. O animal não era considerado senão enquanto propriedade. Apesar disso, o próprio Regulamento de Inspeção Federal de Carnes e Derivados tangencia o assunto, fazendo aparecer, pela primeira vez, as palavras 'sofrimento' e 'mau-trato'. No que tange à matança de emergência – isto é, casos em que o animal deve ser sacrificado prontamente, por motivo de acidente, enfermidade, estafa ou outro motivo –, o Regulamento estabelece, em seu Artigo 60:

---

47 Os rejeitos, no entanto, continuam sendo aceitos para compor produtos destinados à alimentação animal, como indica o Art. 322-D, do Decreto 30.691/52, em alteração de 1962, pelo Decreto nº 1.255: “Entende-se por ‘farinha de carne e ossos’ o subproduto sêco e triturado, obtido pelo cozimento a sêco de recortes em geral, aparas, resíduos e limpeza decorrentes das operações nas diversas seções; ligamentos, mucosas, fetos e placentas, orelhas e pontas de cauda; *órgãos não comestíveis ou órgãos e carnes rejeitados pela Inspeção Federal além de ossos diversos*” (ênfase minha).



“Matança de emergência é o sacrifício imediato do animal que no ato do exame clínico apresente condições que aconselhem *poupar-lhe sofrimento*” (Dec. 24.550/1934, ênfase minha).

Embora esse artigo mencione o sofrimento do animal a ser abatido, o foco do Decreto continuava sendo a industrialização da mercadoria carne. Estabelece, em seguida, para os casos de matança emergencial, as condições que permitem o aproveitamento da carne:

“Art. 61. Nos casos de matança de emergência, far-se-à cuidadosa inspeção, procedendo-se às pesquisas de laboratório, sempre que necessário.

Art. 62, As carcassas e vísceras não poderão ser aproveitadas para alimento, quando os animais apresentarem no exame clínico:

- a) conclusão (sic) generalizada;
- b) indícios de que tenha estado em decúbito forçado, seja em consequência de acidentes, seja por enfermidades;
- c) hiper on hipotermia;
- d) caracteres de estado agônico;
- e) condições de estafa;

Parágrafo único. Tôdas as vezes que os animais sacrificados de emergência apresentarem carne com reação francamente ácida, logo após a morte, as carcassas deverão ser retiradas do consumo por impróprias.

(...)

Art. 64. Os animais que tiverem morte acidental desde que sejam imediatamente sangrados, poderão ser aproveitados, a juízo da Inspeção” (Dec. 24.550/1934).

Da mesma forma é possível ler os artigos do Decreto que proíbem o abate de fêmeas grávidas, bezerros e animais fracos:

“Art. 52. Será evitada, a juízo da Inspeção, a matança de:

- a) fêmeas em estado avançado de gestação (com mais de dois terços (2/3) do tempo normal da gravidez);
- b) animais magros, caquéticos;
- c) animais com menos do trinta (30) dias de vida extra uterina;
- d) animais que padecerem de qualquer enfermidade, *que torne a carne imprópria para o consumo.*

“Art. 53. As fêmeas, em gestação avançada ou recém-paridas, não portadoras de doenças infecto-contagiosas poderão ser retiradas do estabelecimento, pelos interessados, *para melhor aproveitamento*” (Decreto nº 24.550/1934, ênfase minha).

Aqui a medida sanitária se confunde com uma medida de proteção aos animais. Fica claro, no entanto, que o fator decisivo é o aproveitamento para consumo, tendo em vista o rendimento econômico do abate e a segurança sanitária do alimento, que tem sua garantia no total poder de decisão delegado aos agentes da Inspeção. Os Artigos 40 e 45 do Decreto ratificam essa postura, deixando a cargo dos proprietários dos animais a responsabilidade de velar por seu bem-estar e impedir mau-tratos quando encaminhados para o abate:

“Art. 40. Os proprietários ficam obrigados a tomar medidas mais adequadas no sentido de evitar que os animais destinados ao sacrifício sejam maltratados por qualquer forma pelos condutores, podendo ser advertidos pela Inspeção em tais casos. (...)”

Art. 45: Ficam os proprietários dos estabelecimentos ou seus representantes obrigados a usar tôdas as medidas indispensáveis no sentido de atenuar, o máximo possível, o sofrimento dos animais, quer durante o transporte até o local do matadouro, quer ainda no momento do sacrifício” (Dec. 24.550/1934).

Novamente, a responsabilidade de evitar o sofrimento dos animais fica limitada à ação de seu proprietário. A lei protege, dessa forma, mais o animal como propriedade, e portanto, o proprietário, que, de fato, o animal. A configuração dessa disposição legal é semelhante àquela das primeiras leis de proteção animal nos Estados Unidos (Cf. D.Favre & V.Tsang, 1993). Embora as noções de sofrimento e mau-trato sejam inauguradas pelo Regulamento de Inspeção Federal de Carnes e Derivados, ele não as definiu, nem prescreveu qualquer tipo de penalidade para quem incorresse em infração.

Será o Decreto nº 24.645/34, promulgado exatamente uma semana após aprovado o Regulamento de Inspeção Federal de Carnes e Derivados, que preencherá essa lacuna. Esse Decreto, aparentemente enigmático para o período – pois que promulgado durante um momento de excepcionalidade política do país, do qual era parte, inclusive, a preocupação com sua modernização – foi iniciativa da primeira associação de defesa dos animais do Brasil, a União Internacional Protetora dos Animais, fundada ainda no século XIX. O documento de instalação da Associação – datada de 30.05.1895 – permite entrever o contexto de seu surgimento, dando-nos a chance de compreender como pôde surgir, nesse momento, com força de lei federal, Decreto tão avançado de proteção aos animais, que continua em vigor e serviu de base a todas as leis que lhe seguiram visando a proteção dos animais.

Registra esse documento que o suíço Henri Ruegger,

“ (...) no anno de 1893, impressionado por doloroso espectaculo presenciado nas ruas [da cidade de São Paulo] (...), recorro ao “Diario Popular” (...). Nesse mesmo dia apparece, naquelle orgam de imprensa paulista, o primeiro artigo, no qual o illustre Snr. Dr. Furtado Filho levantou e defendeo brilhantemente a idéa de uma Associação Protectora dos Animaes” (Assemblêa Geral de Instalação da Associação, 30.05.1895, <http://www.uipa.org.br>)

Em Janeiro do ano seguinte, Henri Ruegger volta a procurar a imprensa, enviando uma carta à redação do “*Commercio de São Paulo*” abordando o assunto, publicada em lugar de destaque naquele Jornal. Procuraria então Ignacio Wallace da Gama Cochrane, constituindo-se, no dia 20.10.1894, uma comissão para criar a Associação. Formada “(...) pelos europeus Henri Ruegger e Jacques Vigier, acompanhados do Senador da República Fernando de Albuquerque, do Deputado Joaquim da Silveira Cintra e de Horácio Belfort Sabino, editor e grande proprietário burguês” (Orlandi, s/d), a comissão provisória mandou virem estatutos, regulamentos e outras informações relativas a associações congêneres e difundiu listas para inscrição de sócios.

Graças à mobilização gerada em torno da criação da Associação, artigos e cartas denunciando casos de

maus-tratos e crueldade para com animais passaram a ser assunto corrente na imprensa local (Cf. Assemblèa Geral de Instalação da Associação, 30.05.1895). A UIPA contava, assim, com representantes da elite intelectual e econômica de São Paulo:

“Seu primeiro Presidente foi Ignácio Wallace da Gama Cochrane, Senador da República, Superintendente das Obras Públicas de São Paulo, um dos fundadores do Instituto Pasteur e da Companhia Telefônica.

Seu Vice-Presidente foi Bento de Paula Souza, Presidente da Assembléia Legislativa de São Paulo e Ministro da Marinha; como tesoureiro, o Senador da República, em sua quarta legislatura, Fernando de Albuquerque e como Secretário, Horácio Belfort Sabino, editor e grande proprietário burguês, fundador da Companhia City que projetou e implantou os bairros do Jardim Paulista, do Jardim América e do Alto de Pinheiros” (Orlandi, s/d)

Outros membros dessa elite integraram a UIPA, tais como o Conselheiro Antônio Prado, que foi prefeito de São Paulo e Ministro do Exterior e da Agricultura (além de, como explicitarei anteriormente, presidir a Companhia Paulista de Estradas de Ferro e a Companhia Frigorífica e Pastoril); Alcântara Machado, escritor, vereador, deputado e senador; René de Castro Thiollier, idealizador e empreendedor da Semana de Arte Moderna, entre outros, juristas, ministros, publicitários, governadores do estado, senadores e deputados.

Entendendo que a entidade preenchia “uma lacuna assaz sensível” da importante capital do estado, e que esta “não podia, não devia, por mais tempo, conservar-se extranha aos elevados sentimentos de humanidade (...) atestados em todos os centros civilizados” (Assemblèa Geral de Instalação da Associação, 30.05.1895), colocava-se, assim, como proposta da Associação:

“(…) [p]romover (...) não só a decretação de outras leis e medidas complementares, mas auxiliar efficazmente o poder publico, para que, fiel e rigorosamente, [fossem] observadas e respeitadas as disposições legais (...), necessidade que se impõe e que, só por meio de uma associação, interessando o maior número, poder-se-á conseguir” (Assemblèa Geral de Instalação da Associação, 30.05.1895).

É desse propósito, assim, que surgia no país a primeira norma que estabeleceu medidas de proteção aos animais, elaborada com base nas experiências que a Associação agregou ao longo de seus 39 anos de existência desde a fundação<sup>48</sup>: Affonso Vidal, vice-presidente da UIPA e diretor do “Hospital Zoófilo São Paulo”, também da entidade, redigiu o texto de um Anteprojeto de Lei que seria aprovado por Getúlio Vargas, na íntegra, em forma de Decreto Federal, em julho de 1934.

O Decreto aprovado, n° 24.645, de 10.07.34, inaugurou uma nova linguagem no tratamento dos animais, introduzindo uma dimensão ética quanto a seu tratamento. Sua grande contribuição foi definir parâmetros que qualificam maus-tratos a animais e tornar esses atos contravenções, estabelecendo uma pena. Dois outros aspectos lhe conferiram grande importância, pelo que ainda hoje é aclamado pelas entidades defensoras dos animais: estabeleceu que todos os animais do país são tutelados do Estado – o que significa dizer que sua guarda, defesa ou proteção passaram a ser responsabilidade do Estado –, e deu-lhes representação jurídica através do Ministério Público e membros de sociedades protetoras de animais.

---

<sup>48</sup> É preciso notar que era conhecida da instituição a atividade das muitas associações internacionais então existentes, não podendo ser negligenciado o peso que seus estatutos e elaborações legais provavelmente tiveram na confecção do Decreto 24.645/34.

As novas categorias que propuseram essa nova norma, no entanto, não se sobrepuseram inteiramente às concepções do animal como mercadoria, dentro do paradigma comercial e sanitário que os decretos do mesmo ano instituem. Exemplo disso pode-se ter confrontando alguns artigos dos diferentes Decretos. Consideremos, do Decreto que estabelece normas de proteção animal, alguns artigos e incisos que interessam para essa confrontação:

“Art. 3º Consideram-se maus tratos:  
(...)  
II – manter animais em lugares anti-higiênicos ou que lhes impeçam a respiração, o *movimento ou o descanso*, ou os privem de ar ou luz;  
(...)  
V – abandonar animal doente, ferido, extenuado ou mutilado, bem como deixar de ministrar-lhe tudo o que humanitariamente se lhe possa prover, inclusive assistência veterinária;  
VI – não dar morte rápida, livre de sofrimentos prolongados, a todo animal cujo extermínio seja necessário, para consumo ou não;  
VII – abater para o consumo ou fazer trabalhar os animais em período adiantado de gestação;  
(...)  
XVII – conservar animais embarcados por mais de 12 horas, sem água e alimento, devendo as empresas de transportes providenciar sobre [sic] as necessárias modificações no seu material (...);  
(...)  
XX – encerrar em curral ou outros lugares animais em número tal que não lhes seja possível moverem-se livremente, ou deixá-los sem água e alimento por mais de 12 horas” (Decreto nº 24.645/34, ênfase minha).

O Decreto que estabeleceu medidas de proteção aos animais, assim, disputa o significado da categoria animal com as noções que os enquadram como simples mercadoria e propriedade. Como vimos acima, o Decreto nº 24.550/34, que aprovou o Regulamento de Inspeção Federal de Carnes e Derivados, também menciona maus tratos e sofrimento – embora sem definí-los –, especifica os procedimentos do abate e legisla sobre o tratamento de fêmeas grávidas, animais doentes, feridos e debilitados. Da mesma forma, o Decreto nº 24.548/34, que aprovou o Regulamento de Defesa Sanitária Animal, define em seu Art. 32, que

“(...) [o]s animais de campo destinados ao corte, quando transportados por estradas de ferro, não poderão permanecer embarcados por espaço de tempo superior a 72 horas.

Parágrafo Único. As companhias de estradas de ferro deverão instalar campos para repouso dos animais nos quais permanecerão, no mínimo 24 horas, quando a viagem exceder o prazo estimado neste artigo” (Decreto nº 24548/34),

o que também entra em conflito com o Decreto que seria aprovado uma semana depois, de proteção aos animais.

Tratando de normas já especificadas pela legislação, o Decreto de proteção reafirmou-as com outra ênfase, estendendo, dessa forma, considerações morais aos animais. Trata-se, assim, de uma disputa semântica pela noção de valor da vida animal, que buscou desviá-la do paradigma médico-sanitário em que

estava imerso e para o qual é uma mercadoria, e sublinhar o valor da vida e do bem-estar animal<sup>49</sup>. O Decreto nº 24.645/34, no entanto, deve ser entendido dentro dos valores da época. Não era contraditório, como poderia parecer hoje a algumas entidades de defesa animal, que a UIPA tivesse como um de seus membros o presidente do maior frigorífico da época (Companhia Frigorífica e Pastoril, em Barretos). Também não lhes parecia incoerente que as reuniões da Associação ocorressem em salões do Club de Caça e Pesca, cedidas para esse fim pelo Tenente Leite Sobrinho (Assemblêa Geral de Instalação da Associação, 30.05.1895).

Acredito que dessa mesma forma é possível ler um dos últimos Artigos desse Decreto:

“Art. 14. A autoridade que tomar conhecimento de qualquer infração desta lei, poderá ordenar o confisco do animal ou animais, nos casos de reincidência.

§ 1º O animal apreendido, se próprio para consumo, será entregue a instituições de beneficência, e, em caso contrário, será promovida a sua venda em benefício e instituições de assistência social;

§ 2º Se o animal apreendido fôr impróprio para consumo e estiver em condições de não mais prestar serviços, será abatido” (Decreto nº 24.645/34).

Assim, apesar de prever a proteção do animal, se seu proprietário infringisse a lei, o próprio animal sofreria as conseqüências. O abate de animais para alimentação não era, nem nunca foi, encarado pela legislação como um mau-trato. Antes, é compreendido como uma morte necessária (Cf. acima o inciso VI, Art.3, do Decreto nº 24.645/34). A discussão quanto às *formas* de abatê-los, tanto quanto a *duração* dessa operação (idéia por trás da qual está a de um *cálculo* do sofrimento animal), sim, está presente no Decreto e nas leis que o seguirão, e que serão discutidas no capítulo seguinte.

Uma observação quanto ao abate de eqüídeos, no entanto, se faz necessária por apresentar certas ambigüidades quanto a esse aspecto. Apesar de pouco conhecido, o mercado brasileiro de carne de cavalo é um dos principais no mundo, concentrando sua produção no Rio Grande do Sul, Paraná e Minas Gerais, tendo, entre os principais destinos, França e Bélgica, que consomem cerca de 30% da carne de eqüino abatido no Brasil (D.Rocha, 2006). Estabelece o Decreto nº 24.550/34, que aprova o Regulamento de Inspeção Federal de Carnes e Derivados, que:

“Art. 94. Para serem abatidos eqüídeos destinados ao comércio internacional ou interestadual, torna-se necessário prévio consentimento das autoridades sanitários dos países ou estados para onde se destinarem as carnes ou produtos derivados.

(...)

Art. 97. Toda e qualquer carne de eqüídeo, bem como os produtos com ela elaborados, parcial ou totalmente, trarão obrigatoriamente nos rótulos ou marcas as legendas: CARNES DE EQUÍDEOS ou PREPARADO COM CARNE DE EQUÍDEOS ou ainda CONTÉM CARNE DE EQUÍDEOS.

Art. 98. Os estabelecimentos destinados à matança e manipulação de carnes de eqüídeos deverão possuir letreiros em local facilmente visível, cujas dimensões jamais poderão ser menores que qualquer outro existente, esclarecendo ao público: "AQUI SE ABATEM EQUÍDEOS" ou "AQUI SE PREPARA PRODUTO COM CARNE DE EQUÍDEO" ” (Decreto nº 24.550/34, ênfase no original).

---

49 O termo “bem-estar” não é empregado pela redação do Decreto.

O artigo se destaca por sua ênfase e pelo tom de alarme, que tanto difere do empregado para referir-se aos locais de abate de outros animais. Deixa, assim, transparecer um certo desconforto quanto ao abate desses animais, tanto quanto revela, por oposição, a naturalização do abate de outras espécies. Da mesma forma, a necessidade de prévio consentimento das autoridades sanitárias indica um incômodo, uma diferença entre a prática de abate de eqüinos e outros animais “de açougue”, de que tratou M.Sahlins (1979).

\*\*\*

Os quatro primeiros anos da II Guerra Mundial provocaram desfalque no rebanho brasileiro, por conta da matança desenfreada em vistas ao abastecimento das tropas em combate. No pós-guerra, grandes planos de modernização compuseram a estratégia político-econômica do país. Iniciados no fim da década de 40, visavam “uma mudança drástica no panorama do abate industrial da época” (J.Santos, 2005:2), que guardava, ainda, muitas semelhanças com o praticado no Brasil entre os anos 1915 e 1920. Nesse período inicial, o Brasil sustentava dois panoramas muito distintos no tocante a essa atividade:

De um lado, as grandes empresas estrangeiras que aqui se instalaram – como Swift, Armour e Anglo – detinham instalações, métodos e processos modernos, na época desconhecidos no país, como o “total aproveitamento da matéria prima, (...) carnes tratadas pelo frio industrial, carnes enlatadas, desidratadas, produtos de salsicharia, produtos gordurosos, resíduos não comestíveis transformados (farinhas)” (J.Santos, 2005:3).

Foram esses métodos, que primaram pela racionalização da produção, que introduziram medidas de higiene e eficiência na produção da carne e que permitiram, na medida em que se aperfeiçoavam, a transformação total do animal em mercadoria, ou seja, a invisibilização da poluição da morte e de seus resíduos, transformados em carne e outros produtos de maneira muito eficiente. É também nessa chave que se deve compreender, em um de seus aspectos importantes, o “abate humanitário”, que será explorado no próximo capítulo.

Do outro lado, matadouros municipais e primitivas charqueadas representavam a fase pré-industrial do abate no Brasil, em larga medida representada pelo charque, produção predominante no Brasil desde o século XVIII até meados da década de 50 do século XX. Muito embora o Serviço da Indústria Pastoril, precursora do Serviço de Inspeção Federal – órgão que se mantém operante até os dias de hoje – tenha contribuído para dinamizar e modernizar o controle sanitário da produção de charque, os métodos de operação continuaram os mesmos até a década de 50:

“(...) Os trabalhos rotineiros da matança, sem qualquer auxílio de equipamento industrial, ainda se faziam sobre o piso da sala [de matança] com inevitável comprometimento da higiene, da estética e inviabilizando a inspeção sanitária. (...) [U]ma enorme carga poluente de despojos minerais e orgânicos crus e semi-processados (ossos, etc), (...) era deixada dispersa ou amontoada nos arredores, em abandono, entregue às aves de rapina e roedores, e uma parte considerável se fazia

desviada para o córrego” (J.Santos, 2005:3-4).

Nesse sentido, a promulgação da Lei nº 1.283, de 18.12.1950 veio “estabelecer em todo o território nacional uma orientação uniforme à ação do Ministério da Agricultura quanto à fiscalização dos (...) produtos [de origem animal]”, de modo a consolidar, “(...) com algumas alterações, (...) preceitos já existentes reguladores da matéria” (Parecer nº 1.238, da Comissão de Constituição e Justiça, sobre o PL da Câmara nº 49, de 1950). A regulamentação desta lei, pelo Decreto nº 29.651/51, aprovou o Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal. Em 1952, foi aprovado novo Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal, que substituiu o do ano anterior através do Decreto nº 30.691/52, e se tornou um marco na história da construção simbólica da categoria “animal de açougue” no Brasil.

Apesar de estar fortemente baseado no antigo, o novo Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal apresentava mudanças significativas. De uma forma geral, ampliou a gama de produtos sob sua inspeção, passando a incluir todos os produtos de origem animal – além da carne, incluiu a caça, pescado, leite, ovos, mel e cera de abelhas – e intensificou as exigências sanitárias e de higiene.

Cresceu a ênfase na necessidade de água em abundância. Se o Regulamento de 1934 estabelecia apenas que

“ (...) Art. 10. Os estabelecimentos devem ainda reunir as seguintes condições:  
(...)  
e) abastecimento de água potável, quente e fria, em quantidade suficiente para atender às necessidades do serviço  
(...)  
Art. 17. As águas servidas e residuais terão um destino, conveniente, podendo, o S.I.P.O.A., sempre que julgar necessário, determinar o tratamento artificial” (Decreto nº 24.550/34),

em 1952, o novo Regulamento determinava,

“Art. 33. Os estabelecimentos de produtos de origem animal devem satisfazer às seguintes condições básicas e comuns:  
(...)  
9 - dispor de rede de abastecimento de água para atender suficientemente às necessidades do trabalho industrial e às dependências sanitárias e, quando for o caso, de instalações para tratamento da água;  
10 - dispor de água fria e quente abundantes, em todas as dependências de manipulação e preparo, não só de produtos, como de subprodutos não comestíveis;  
11 - dispor de rede de esgoto em todas as dependências, ligada a tubos coletores e estes ao sistema geral de escoamento, dotada de canalizações amplas e de instalações para retenção e aproveitamento de gorduras, resíduos e corpos flutuantes, bem como para depuração artificial, se for necessário, com desaguadouro final *em curso de água caudaloso e perene ou em fossa séptica*  
(...)  
Art. 77. Todas as dependências e equipamento dos estabelecimentos devem ser mantidos em condições de higiene, antes, durante e após a realização dos trabalhos industriais: as águas servidas e residuais terão destino conveniente. podendo a D. I. P. O. A. determinar o tratamento artificial.  
(...)  
Art. 101. Nas salas de matança e em outras dependências, a juízo da D. I. P. O.

A., é obrigatória a existência de *vários depósitos de água com descarga de vapor*, para esterilização de facas, ganchos e outros utensílios” (Decreto nº 30.691/52, ênfase minha).

É a água que afasta a poluição no abate. Seu importante papel simbólico para a operação da transformação de animal em carne foi apontado por N. Vialles (1987:87), que realçou seu caráter antitético em relação ao sangue parado dos animais mortos<sup>50</sup>:

“Capaz de diluir ou carregar para longe, a água é portanto o líquido antitético do sangue. Incolor e límpida, ela sozinha pode dar cabo do fluido vermelho e viscoso, bem como de todos os humores e secreções corporais: como o corpo, é preciso lavar o sangue, eliminar o sangue: tornar exangue<sup>51</sup>”.

Igualmente, o novo Regulamento recrudesciu as exigências relativas à separação entre as seções 'limpa' e 'suja', e prescreveu a separação entre comestíveis e não-comestíveis, como se nota pelos exemplos a seguir:

“Art. 34. Tratando-se de estabelecimento de carnes e derivados devem satisfazer mais às seguintes condições:

(...)

7 - localizar os currais de recebimento de animais, cocheiras, pocilgas, apriscos e outras dependências, que por sua natureza produzam mau cheiro, o mais distante possível dos locais onde são recebidos, manipulados ou preparados produtos utilizados na alimentação humana;

(...)

12 - possuir, de acordo com a natureza do estabelecimento, depósito para chifres, cascos, ossos, adubos, crinas, alimentos para animais e outros produtos e subprodutos não comestíveis, localizados em ponto afastado dos edifícios onde são manipulados ou preparados produtos destinados à alimentação humana;

(...)

Art. 80 Os estabelecimentos devem ser mantidos livres de moscas, mosquitos, baratas, ratos, camundongos quaisquer outros animais, agindo-se cautelosamente quanto ao emprego de venenos, cujo uso só é permitido nas dependências não destinadas à manipulação ou depósito de produtos comestíveis e mediante conhecimento da Inspeção Federal (...)

Parágrafo único - É proibida a permanência de cães, gatos e de outros animais estranhos no recinto dos estabelecimentos” (Decreto nº 30.691/52).

Enfatizava, assim, a proibição de práticas anti-higiênicas, como cuspir ou escarrar no chão (Art. 84 e 85, respectivamente) e recomendava desinfecção constante (Art. 87). Essa divisão entre as seções ratifica a análise feita por N.Vialles (1987) acerca da disposição arquitetônica dos matadouros na França (que, como todo matadouro modelo atualmente, também separa áreas 'limpas' e 'sujas'). A autora aponta um

“(...) isolamento em sentido duplo: assegura a invisibilidade recíproca de homens e animais, e, portanto, da esfola [remoção da pele] e do abate, do corpo que expira e das

50 Na mesma linha, W. Cronon (1991:234, 249) mostra que o rio Chicago que, por muito tempo, recebeu os dejetos do abate animal, teve seu curso invertido quando a concentração dos dejetos tornou-se insuportável, passando a desaguar no rio Illinois e não mais nas águas paradas do lago Michigan.

51 Tradução minha. No original: “*Qu'elle dilue ou qu'elle emporte, l'eau est donc le liquide antithétique du sang. Incolore et limpide, elle seule peut venir à bout du fluide rouge et visqueux, comme de toutes les humeurs et sécrétions corporelles: comme le corps, il faut laver le sang, laver du sang: essanger*”



carcaças, da morte dada e do inerte trabalhado em seguida” (N.Vialles, 1987:47)<sup>52</sup>.

As novas regras de abate trazem, igualmente, elementos que aprimoram a disjunção entre animal e carne, que atinge, através da industrialização, maior grau de perfeição. Trata-se da determinação quanto à sangria. Prescreveu o Art. 140, que “a sangria deve ser completa e de preferência realizada com o animal suspenso pelos membros trazeiros”. O subsequente Parágrafo Único, por sua vez, estabeleceu que “nenhuma manipulação pode ser iniciada antes que o sangue tenha escoado ao máximo possível”.

Essas duas disposições são reveladoras, na medida em que são etapas fundamentais na transformação simbólica do animal em carne. Retirar todo o sangue do animal, esvaziar de vida o corpo que antes se movia por conta própria, proporciona um distanciamento da idéia do animal vivo, aproximando a matéria inerte de um objeto artificialmente produzido. Trata-se, assim, de um processo de descaracterização progressiva do animal durante sua transformação em carne, como notou N.Vialles (1987), através da retirada das patas, da cabeça, pele e vísceras.

Igualmente, o novo Regulamento prescrevia a suspensão do animal para a sangria perfeita. Além de permitir que o sangue escorra com mais facilidade, a suspensão também indica um outro aspecto dessa desanimalização, igualmente apontado por N. Vialles (1987): suspenso, o animal – agora transformado em carcaça – jamais voltará a tocar o chão, novamente opondo os dois pólos da transformação do animal em carne, a saber, animal vivo, em pé, e animal morto, isto é, matéria, já potencialmente carne. Sendo assim, após o abate, e sucessivamente em cada uma das etapas, distancia-se da imagem que compõe o animal vivo, de modo que não há mais animal, mas *carcaça*.

O novo Regulamento, ainda, revela importantes transformações da definição de matadouro-frigorífico, apontando uma intensificação da idéia de eficiência técnica e limpeza. Se foram a aparelhagem moderna para abate e processamento e as instalações de frio artificial que o definiram no Regulamento de 1934, o novo Regulamento acrescentou, em suas exigências, o “*aproveitamento completo, racional e perfeito de subprodutos não comestíveis*” (Art. 21, § 1º, Decreto nº 30.691/52, ênfase minha).

Será esta a principal marca do novo Regulamento, que em tudo intensifica a higiene e o aproveitamento exigido de subprodutos do abate, retificando os métodos e práticas que, sob o Regulamento de 1934, tornavam a transformação de animal em carne falha e incompleta. É importante, nesse sentido, destacar que o Regulamento de 1952 tornou o tratamento dos subprodutos medida compulsória, coisa que não se dava em 1934; das charqueadas, igualmente, passou-se a exigir o “aproveitamento integral e perfeito de todas as matérias-primas e preparo de subprodutos não comestíveis”, enquanto o Regulamento de 1934 facultava esse aproveitamento aos estabelecimentos. Da mesma forma, o item “fábrica de produtos suínos” é definido com maior rigor, o que parece estar ligado a uma experiência nesse ramo: enquanto o Regulamento de 1934 apenas mencionava a industrialização – por qualquer meio – do porco, 52 exigia “sala de matança e demais dependências, além do frio industrial e aproveitamento completo de subprodutos não-comestíveis” (Art. 21, § 5º, Decreto nº 30.691/52).

No que diz respeito às normas de abate de animais para consumo alimentar, ocorreu uma mudança

---

52 Tradução minha. No original: “(...) *l'invisibilité réciproque des hommes et des bêtes, donc de la dépouille et de l'abattage, du corps expirant et des carcasse, de la mort donné et de l'inerte travaillé ensuite*”.

significativa de 1934 para 1952. Em 1934, a matança normal dos “animais de açougue” – aí compreendidos, tendo como base a menção difusa no texto da lei, bovídeos, eqüídeos, suínos, aves coelhos, ovinos e caprinos – só era permitida “mediante prévia anestesia, por atordoamento, picada de bulbo, processo elétrico (suínos) ou qualquer outro que venha a ser aprovado pelo S.I.P.O.A.” (Art. 65 do Decreto nº 24.550/34). Tais métodos de atordoamento deviam fazer-se acompanhar, necessariamente, de sangria imediata, executada, no caso dos bovídeos, eqüídeos, ovinos e caprinos, por incisão dos grandes vasos do pescoço. Nos suínos, a sangria deveria ser feita por punção direta do coração, e em outros animais, seria feita de acordo com instruções (não especificadas, então).

O Decreto de 1952, tal como o fez no restante do documento, procurou detalhar as formas prescritas de abate. No entanto, diferente do que seria de se esperar, não manteve a obrigatoriedade da insensibilização prévia à sangria. Embora mencionada, a insensibilização passava a ser compulsória apenas para bovídeos e eqüídeos, utilizando marretas. Para as outras espécies, recomendava:

“Art.136. Os suínos podem ser sacrificados por incisão dos grandes vasos sangüíneos do pescoço ou por punção direta no coração, após insensibilização ou não.

Parágrafo único. Permite-se para os animais desta espécie a insensibilização pelo processo elétrico, seguida de imediata sangria.

Art.137. Os ovinos, caprinos e coelhos serão sacrificados por incisão dos grandes vasos do pescoço (jugulação cruenta).

Art.138. As aves podem ser sacrificadas por qualquer dos seguintes processos:

1 - incisão das jugulares, através da boca, seguida de destruição da medula alongada, quando se pretende realizar a depenagem a seco;

2 - incisão das jugulares, externamente;

3 - provocando-se uma ferida de sangria de cada lado do pescoço, pela inserção de um instrumento perfuro-cortante nessa região.

Parágrafo único. É proibido o sacrifício de aves por deslocamento da cabeça ou por qualquer processo que não provoque efusão de sangue.

Art. 139. O emprego de qualquer outro processo de matança depende de autorização da D.I.P.O.A (...)” (Dec.30.691/1952)

Ao que indica a leitura do Decreto, uma linha de produção da morte de animais não foi, necessariamente, estabelecida naquele momento. Os métodos de matança sancionados, apesar da industrialização, permaneciam tradicionais, fazendo uso de marretas, choupas, estiletos, tesouras ou facas. A insensibilização deveria preceder o abate e consistiria em métodos tais como a picada de bulbo, processo elétrico (para suínos) ou ainda algum outro, desde que aprovado pelo Serviço de Inspeção de Produtos de Origem Animal, proibindo-se unicamente, para as aves, o abate “(...) por deslocamento da cabeça ou por qualquer processo que não provoque efusão de sangue”.

Tal recrudescimento das formas de insensibilização reflete-se também em outros trechos do Regulamento, como na nova definição das condições da “matança de emergência”. O Decreto de 1952 irá suprimir a menção a “condições que aconselhem poupar (...) [ao animal] sofrimento” (Art. 60, Decreto nº 24.550/34), substituindo-a pela seguinte definição:

“Art. 130. Matança de emergência é o sacrifício imediato de animais

apresentando condições que indiquem essa providência”.

Parágrafo único - Devem ser abatidos de emergência animais doentes, agonizantes, com fraturas, contusão generalizada, hemorragia, hipo ou hipertemia, decúbito forçado, sintomas nervosos e outros estados, a juízo da Inspeção Federal” (Decreto nº 30.691/52).

Essa característica se revela, ainda, em um terceiro momento. Em meio a tantos Artigos que tratam da rejeição da carne dos animais que apresentarem alguma anormalidade, lê-se:

“Art. 212. Porcos asfixiados ou escaldados vivos - Todos os porcos que morrerem asfixiados seja qual fôr a causa, bem como os que caírem vivos no tanque de escaldagem são condenados” (Decreto nº 30.691/52).

Não apenas o artigo revela a existência dessa prática nos matadouros como admite-a, confrontando claramente o Decreto nº 24.645/34, que proíbe a crueldade contra os animais. Apesar da legislação de proteção animal, já existente no período, a fiscalização sanitária passava a ter poder de vida ou morte sobre a categoria “animais de açougue”, conflitante mesmo com proibições expressas na legislação. Tal enorme poder de decisão concedido à fiscalização sanitária também se expressava na medida em que deixa a juízo da Divisão de Inspeção de Produtos de Origem Animal o emprego de qualquer outro processo de matança (Art. 139, Decreto nº 30.691/52) não definido pelo Regulamento.

Críticas ao Regulamento (ainda que por outros motivos), confirmam o excessivo controle dado aos fiscais, como se vê na justificativa do PL 1418/75, de autoria do Sr. Ruy Côdc:

“Essa legislação [Lei 1.283/50], principalmente o Regulamento [Dec. 30.691/52], é vazado em termos extremamente subjetivos, elásticos, interpretativos. Desce a minúcias incríveis em questões de menor importância e descarta-se de essenciais aspectos; perde-se em definições que chegam a ser jocosas e, praticamente, relega ao juízo pessoal do inspetor sanitário o deslinde das situações que devia prever. Impera o arbítrio pessoal de reduzidíssimo grupo de tecnocratas eternizados nas funções e conhecedores únicos dos meandros do abstruso Regulamento, que interpretam subjetivamente, segundo sua vontade, volúvel e caprichosa” (Diário do Congresso Nacional, 1975: 9957).

Em confronto com o Decreto que estabeleceu medidas de proteção aos animais, prevalece o paradigma médico-sanitário, próximo ao qual as medidas que buscam uma reavaliação da categoria “animal de açougue” com base em valores éticos eram, ainda, de pouca força. Esse embate será recolocado, de forma crescente, a partir da década de 70, trazendo novas concepções sobre o assunto. Disso trato no capítulo seguinte.

### **Capítulo III**

#### **A morte humanitária**

##### *Introdução*

Neste capítulo, trato dos embates classificatórios acerca do estatuto simbólico do animal destinado ao consumo, que se esboça na década de 70 e se desenvolve com força na década de 90.

Se, como afirmei no primeiro capítulo, para o período inicial de industrialização da produção animal, o afastamento dos matadouros em relação aos centros urbanos respondia ao dilema proposto pelo abate, e, como procurei mostrar no segundo capítulo, foi o refinamento da indústria, através do seu controle médico-sanitário, que assumiu a tarefa de resolvê-lo, uma nova forma de abate, recentemente adotada no Brasil, parece propor que o afastamento geográfico não supre mais os requisitos do afastamento estatutário do animal para consumidores urbanos nos tempos atuais.

Trata-se do “abate humanitário”, que se traduz em especificações técnicas bem definidas, relativas à disposição arquitetônica dos matadouros, à forma de tratamento dos animais por seus funcionários – como conduzi-los, alimentá-los, agrupá-los em lotes e contê-los – e ao momento propriamente do abate. Esse novo método veio aprimorar todas as soluções que a indústria da carne encontrou para os dilemas decorrentes de sua produção. É, assim, resultado justamente de exigências mercadológicas, econômicas, estéticas, sanitárias e – aspecto complexo que deverá ser problematizado – éticas do abate.

Dessa forma, revela que tem havido necessidade de reestruturar a instituição do abate industrial de animais, estendendo aos animais domésticos criados para consumo um conjunto de preceitos éticos, que, sem abolir a categoria “animal de açougue”, indicia uma mudança na relação entre o animal e a mercadoria carne.

O abate humanitário passou, após um primeiro momento de resistência dos industriais, a ser incentivado e tornou-se mesmo um signo da eficiência e limpeza do abate industrial. Essa disputa far-se-á entrever pela proposição de diferentes medidas legais, ora aprovadas, ora rejeitadas, que suscitaram, em alguns casos, amplos debates sobre o tema.

Começo, assim, por apresentar o abate humanitário em sua inserção na lógica industrial, procurando explorar as variações semânticas que propõe. Em seguida, traço o surgimento da instituição no país, mapeando, através das disputas legislativas, as primeiras iniciativas de instituí-lo como norma federal e estadual, no caso paulista. Ainda no estado de São Paulo, onde essa discussão incidiu com mais força, analiso o Código Estadual de Proteção aos Animais (Lei 11977, de 25.08.2005), também conhecido como Código de Fauna, que estabeleceu importantes medidas relativas ao tratamento dos animais que viriam transformar de forma significativa a produção industrial de animais no estado. Vetada pelo Governador Geraldo Alckmin, foi, entretanto, mantida pela Assembléia legislativa. Analiso, também, a disputa em torno da aprovação dessa lei, que provocou fervorosas reações e resultou em duas Ações Diretas de Inconstitucionalidade – por parte dos setores pecuaristas e do governo estadual –, procurando apontar o rendimento desse debate para as disputas

classificatórias em torno do categoria “animal de açougue”.

O capítulo se encerra com uma reflexão sobre as consequências simbólicas do abate humanitário. Para tanto, utilizo como contraponto o debate em torno da jugulação cruenta, tomando-a como inverso simétrico do abate humanitário.

### *Evitar o sofrimento inútil*

Em 17 de janeiro de 2000, a Secretaria de Defesa Agropecuária, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento publicou oficialmente o Regulamento técnico que visava “padronizar os Métodos de Insensibilização para o Abate Humanitário [e] estabelecer os requisitos mínimos para a proteção dos animais de açougue e aves domésticas, bem como os animais silvestres criados em cativeiro, antes e durante o abate, a fim de evitar a dor e o sofrimento”. Com isso, estabeleceu parâmetros para a prática do “abate humanitário”, que havia se tornado obrigatório em todo o país em 1997.

A nova lei incidiu significativamente sobre o abate através da introdução de novos parâmetros de modernização e automação e, na esteira da legislação de 1952, aprimorou e intensificou as exigências de eficiência e limpeza. Determinou também, de forma importante, prescrições de ordem ética no tratamento dos animais a serem abatidos, resultantes, como espero demonstrar, da pressão política de grupos de defesa animal no âmbito legislativo.

O abate humanitário foi definido, pelo Regulamento técnico, como um “conjunto de diretrizes técnicas e científicas que garantam o bem-estar dos animais desde a recepção até a operação de sangria” (Instrução Normativa n° 3, de 17 de janeiro de 2000). Para compreendê-lo, é preciso atentar para o fato de que o termo “abate” encerra sentidos diferentes – um amplo e um estrito – no processo de transformação do animal em carne. “Abate”, assim, traduz, em sentido amplo, o processo como um todo, que inclui “(...) desde o embarque dos animais na propriedade rural até a operação de sangria no matadouro-frigorífico” (R.Rocha, 2001:7), ou seja, as etapas do abate humanitário constam, formalmente, do descanso posterior ao transporte, manejo dos animais das áreas de descanso até o box de abate, insensibilização e sangria.

De um modo geral, o “abate humanitário” supõe, segundo o referido Regulamento técnico, que “construção, instalações e os equipamentos dos estabelecimentos de abate, bem como o seu funcionamento devem poupar aos animais qualquer excitação, dor ou sofrimento”, “riscos de ferimentos e estresse”. Prevê que o descarregamento dos animais dos caminhões de transporte seja feito de forma rápida e tranqüila – sem que sejam “acuados, excitados ou maltratados” – e que, no caso de ser necessária a espera dentro dos caminhões, beneficiem-se de ventilação adequada e sejam “protegidos contra condições climáticas extremas”. Nos currais, apriscos e pocilgas, prevê livre acesso a água limpa e abundante, além de alimento, para o caso de deverem aguardar por mais de 24 horas.

O Regulamento também prescreve que os lotes de animais não sejam misturados, de modo a evitar que se firam mutuamente, respeitando as diferenças de espécies, sexo, idade e procedência, e que não sejam conduzidos com violência, o que inclui a proibição de “espancá[-]los ou agredi-los, erguê-los pelas patas, chifres, pêlos, orelhas ou cauda, ocasionando dores ou sofrimento”. Tampouco devem ser usados de forma

abusiva os dispositivos produtores de descargas elétricas. Permitidos apenas “em caráter excepcional, nos animais que se recusem mover, desde que essas descargas não durem mais de dois segundos e haja espaço suficiente para que os animais avancem”, tais dispositivos devem ter voltagem estabelecida de acordo com as normas para cada espécie e ser aplicadas somente nos membros. A matança de emergência – em caso de acidente que leve o animal a um estado de sofrimento ou, ainda, no caso de enfermidade –, deve ser garantir que “os animais não [sejam] (...) arrastados e sim transportados (...) por meio apropriado, meio este que não acarrete qualquer sofrimento inútil” (Instrução Normativa nº 3, de 17 de janeiro de 2000).

Em sentido estrito, o termo 'abate' designa o momento da morte precisamente, que compreende suas duas últimas etapas, a insensibilização (ou atordoamento) – ausente no abate tradicional – e a sangria. São elas que ganham destaque no Regulamento que prescreve o abate humanitário. Sob esta segunda acepção, a sangria é o nexo que deverá ser analisado.

O Regulamento define insensibilização como o “processo aplicado ao animal, para proporcionar rapidamente um estado de insensibilidade, mantendo as funções vitais até a sangria”. Os métodos de insensibilização elencados pelo Regulamento são: instrumento de percussão mecânica penetrativo – pistola com dardo cativo, que deve ser direcionada na região frontal do animal de modo que o dardo penetre no córtex cerebral ; instrumento de percussão mecânica não penetrativo – pistola acionada por ar comprimido, que deve provocar um golpe no crânio na mesma região mencionada acima ; método elétrico – *eletronarcose*, no qual os eletrodos devem ser colocados de modo a permitir que a corrente elétrica atravesse o cérebro do animal; exposição à atmosfera controlada – exposição dos animais à atmosfera com dióxido de carbono. Outros métodos podem ser admitidos se autorizados pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal.

A sangria, operação que sucede a insensibilização, compõe-se de inúmeras sub-etapas, tão detalhadamente especificadas que se chega mesmo a duvidar da possibilidade real de sua execução. Prescreve a Instrução Normativa nº 3, de 17 de janeiro de 2000:

“6.1. A operação de sangria deve ser iniciada logo após a insensibilização do animal, de modo a provocar um rápido, profuso e mais completo possível escoamento do sangue, antes de que o animal recupere a sensibilidade;

6.2. A operação de sangria é realizada pela seção dos grandes vasos do pescoço, no máximo 1 minuto após a insensibilização;

6.3. Após a seção dos grandes vasos do pescoço, não serão permitidas, na calha de sangria, operações que envolvam mutilações, até que o sangue escoe ao máximo possível, tolerando-se a estimulação elétrica com o objetivo de acelerar as modificações post-mortem;

6.4. Na sangria automatizada (aves), torna-se necessária a supervisão de um operador, visando proceder manualmente o processo, em caso de falha do equipamento, impedindo que o animal alcance a escaldagem sem a devida morte pela sangria”

Tecnicamente, o abate humanitário fundamenta-se, assim, em uma série regrada de procedimentos, marcada pelo uso de máquinas e aparelhos automáticos, que são incorporados na linha de desmontagem do abate. A insensibilização prévia dos animais a serem sangrados caracterizada pelo abate humanitário – ou

“tecnoabate”, como define um folheto publicitário da empresa GIL Equipamentos Industriais, parceira de pesquisa da Embrapa para o desenvolvimento de insensibilizadores – dependeria, portanto, de uma mediação técnica entre animal e humano que, por sua vez, permite a conjunção paradoxal entre a economia do sofrimento animal – o humanitarismo – e a eficiência, súmula da lógica do capital industrial.

A busca da precisão das etapas do abate fundamenta-se, necessariamente, na automação dos processos. É certo que seu funcionamento depende da atenção de funcionários e das condições materiais dos matadouros-frigoríficos, mas, atendidos esses requisitos, o abate passa a ocorrer de forma inteiramente mediada por máquinas. É previsto, assim, pelo programa de abate humanitário, um monitoramento, que consiste em

“(...) realizar, pelo menos uma vez ao dia, o monitoramento do processo de insensibilização e sangria. Este monitoramento será realizado, no mínimo, através da checagem dos seguintes aspectos:

8.1. velocidade do fluxo do abate, fluxo mínimo de corrente e tensão para animais de mesma espécie, de acordo com o tamanho e peso;

8.2. posição dos eletrodos no caso de insensibilização elétrica;

8.3. contrações musculares, tônicas e clônicas após a insensibilização;

8.4. intervalos de tempo entre a contenção e o início da insensibilização e entre a insensibilização e a sangria.

8.5. da seção das artérias carótidas e/ou do tronco bicarótico;

8.6. do cérebro, para identificar o efeito da ação mecânica.

8.7. outras técnicas para avaliação do método de abate poderão ser incorporadas, desde que se enquadrem nos métodos estabelecidos em legislação específica” (Instrução Normativa, n° 3, de 17 de janeiro de 2000).

Atualmente, os grandes frigoríficos dos principais países exportadores de carne empregam os métodos de avaliação e precisão das técnicas de abate humanitário desenvolvidos pela pesquisadora norte-americana Temple Grandin, especialista em produção animal e responsável pela implementação de equipamentos e sistemas de abate pelos quais passa cerca de cinquenta por cento do gado nos Estados Unidos e Canadá. A pesquisadora ganhou prestígio por usar do que afirma ser uma capacidade extraordinária de comunicação com os animais, que justifica por seu autismo.

Segundo a pesquisadora, sua experiência com animais tornou-a capaz de compreendê-los em suas necessidades, dores, medos, prazeres, etc. e traduzi-los em termos objetivos. Para apreender o “ponto de vista do animal”, T. Grandin se coloca, literalmente, no lugar deles: acompanha o trajeto percorrido dentro dos matadouros, mantendo-se na altura do que seria seu foco de visão – o que, no caso do trajeto dos porcos, é feito de joelhos e mãos no chão – em busca de detalhes na paisagem capazes de perturbar os animais (T. Grandin & C. Johnson, 2006: 21, 34).

Através desse método, a pesquisadora afirma identificar os sinais que os fazem parar, recuar ou agir de modo contrário ao fluxo ideal da matança. Elenca, dessa forma, dezoito itens que provocariam tais reações de tensão, entre as quais estão luzes refletidas em poças d'água no chão e outros reflexos; correntes que balançam; som de metais que se chocam; sons muito agudos; pedaços de panos ou plásticos pendurados nas cercas ou se movendo com o vento; objetos pequenos no chão, como copos plásticos ou garrafas; contraste entre pisos sobre o qual passam os animais; contraste brusco de luz ou cores nos ambientes pelos quais devem passar, entre outras (T. Grandin & C. Johnson, 2006: 33-9).

É bastante comum que os animais ofereçam resistência aos funcionários dos matadouros, gerando uma luta que não raras vezes provoca sérios danos aos animais e aos funcionários (Cf. também G.Eisnitz, 2007). Tendo em vista esse combate, os métodos e técnicas desenvolvidos por T. Grandin visam evitar qualquer meio agressivo ou uso de instrumento que cause dor ou medo aos animais.

A finalidade última dos sistemas que desenvolve é, assim, fazer com que o animal siga voluntariamente o trajeto do abate, sem maiores interferências dos operários do matadouro ou uso de instrumentos que o obriguem a tanto, como chutes ou gritos, bastões (agulhadas) elétricos, paus, cães agressivos, entre outros.

T.Grandin é categórica em sua observação:

“Com os animais não há ambigüidade: tensão (*stress*) é horrível para o crescimento, ponto, o que significa que o estresse é horrível para os lucros. Então mesmo um produtor que não se importa com os sentimentos de um animal não usa a agulhada, porque um animal tenso é sinônimo de perda financeira<sup>53</sup>” (T.Grandin & C.Johnson, 2006: 21).

Para medir objetivamente o bom ou mau funcionamento dos matadouros, T. Grandin não só desenvolveu métodos e técnicas para facilitar o manejo e o abate – entre os quais estão os currais curvos, que impedem o animal de ver seu destino; o uso de bandeiras ou remos para impulsioná-los a moverem-se e o sistema de contenção dos animais para insensibilização –, como criou, para o departamento de agricultura dos Estados Unidos, uma auditoria que se tornou referência mundial para avaliação dos programas de abate humanitário, composta por cinco requisitos:

- “ •Porcentagem de animais insensibilizados ou mortos corretamente na primeira tentativa (deve abarcar 95% dos animais)
- Porcentagem de animais que permanecem inconscientes após a insensibilização (deve abarcar 100% dos casos)
- Porcentagem de animais que vocalizam (guincho, berro ou mugido, significando “ai!” ou “você está me assustando!”) durante o manejo e a insensibilização. Manejo inclui andar pelos corredores e ser contido no dispositivo de contenção para insensibilização (não deve abarcar mais que 3 animais em 100)
- Porcentagem de animais que caem no chão (animais têm pavor de cair no chão, e isso não deve ocorrer mais que em 1 em 100 casos (...))
- Uso de bastões elétricos (não deve exceder 25% dos animais)<sup>54</sup>” (T.Grandin & C.Johnson, 2006:267-7, ênfase no original).

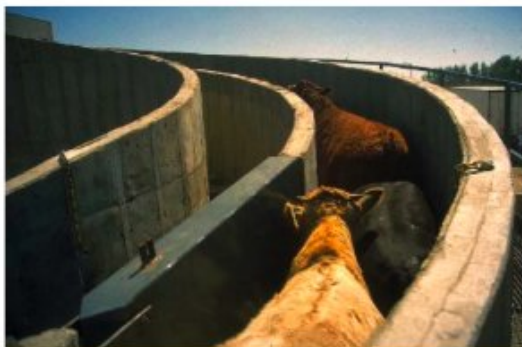
---

53 Tradução minha. No original: “*With animals there's no ambiguity: stress is horrible for growth, period, which means stress is horrible for profits. So even a feedlot owner who doesn't care about an animal's feelings doesn't like using prods, because a stressed animal means financial loss*”.

54 Tradução minha. No original: “*•Percentage of animals stunned, or killed, correctly on the first attempt (this has to be at least 95 percent of the animals) • Percentage of animals who remain unconscious after stunning (this must be 100 percent). • Percentage of animals who vocalize (squeal, bellow, or moo, meaning 'ouch!' or 'you're scaring me!') during handling and stunning. Handling includes walking through the alleys and being held in the restraining device for stunning (no more than 3 cattle out of 100). • Percentage of animals who fall down (animals are terrified of falling down, and this should be no more than 1 out of 100 (...)) • Electric prod usage (no more than 25 percent of the animals)*”.



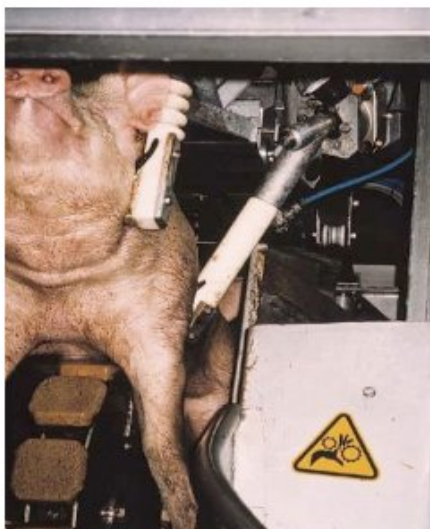
1



2



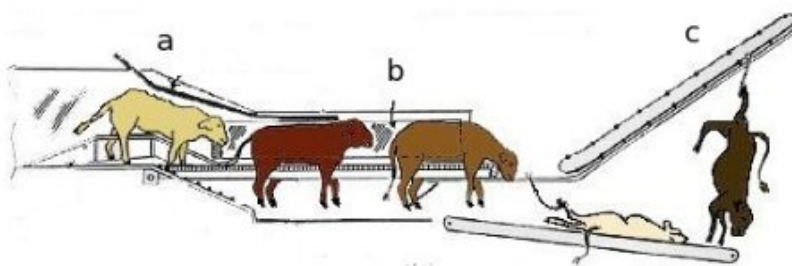
3



4



5



6



1. curral curvo 2. uso de bandeiras e remo de borracha 3. insensibilização de suíno em sistema de trilho condutor 4. ovino e bovino conduzidos por trilho 5. esquema de condução por trilho (a), insensibilização (b) e elevação para a sangria (c) 6. sistema de contenção para insensibilização.  
Fonte: [www.grandin.com](http://www.grandin.com)

Limite extremo da “morte limpa”, como vimos, atingida pela industrialização, o abate humanitário refina as práticas de matar e, sobretudo, diminui ao mínimo a intervenção humana por meio da automação da morte. É nesse sentido que se pode ler, na página na *internet* da empresa brasileira GIL, a chamada publicitária para os equipamentos de insensibilização que desenvolve:

“Os insensibilizadores Gil respondem a todas as exigências técnicas dos órgãos internacionais de abate humanitário. São resistentes. Suportam o trabalho pesado. Abatem até 200 animais por hora. Agilizam a produção do frigorífico. Substituem o selvagem método tradicional. Liberam uma carga cinética cientificamente testada para deixar o animal inconsciente, com uma única aplicação. Esse sistema impede o sofrimento do animal e a liberação de toxinas na carne. Insensibilizadores Gil. Respeito por quem usa. Respeito pelos animais. Respeito pelo consumidor.” (S/A, 2006)



O panfleto da empresa aponta para a realidade multifacetada que o abate humanitário indicia: atende, antes de tudo, às exigências dos países importadores; não nega a dureza do ofício de matar, trata-se de trabalho pesado, de atividade tensa e intensa; responde a uma necessidade de organização e agilidade da indústria; significa uma evolução técnica e científica, que calcula e pondera com precisão os limites do “mal necessário”; conjunção entre consideração moral e médica; solução para quem é morto, para quem mata e para quem come.

O tratamento distanciado, técnico, científico, garantiria a confluência, no campo do abate, da compaixão e da eficiência produtiva, liberando o homem do ato de abater. Quanto maior a mediação técnica, maior o grau de humanitarismo, equacionado à civilidade: assim, o panfleto publicitário nos lembra da *selvageria* do método tradicional.

Tal duplo sentido está também presente na propaganda ilustrada: ao recomendar a “prática” da lei, a imagem desvia de seu caráter compulsório e sugere o abate humanitário como opção, baseada em decisões individuais, fundamentadas na comisseração pelos animais, além de seu interesse comercial. A segunda propaganda complementa a primeira, na medida em que apela para um outro ponto, relativo às suas vantagens para a indústria do abate, notadamente a qualidade da carne derivada desse processo.

Na legislação brasileira, o abate humanitário concentrou-se mais fortemente nos processos de insensibilização e sangria. Só recentemente, como veremos, tem-se buscado ampliar para outras etapas do abate medidas de bem-estar. O abate constitui momento de maior ambigüidade dentro do matadouro, como apontou N. Vialles, justamente por marcar o local que dá início a uma operação irreversível: o processo de transformação do animal, ser vivo, em carne, matéria inerte. É o box de abate que medeia a área definida como suja – espaço do vivo, quente e úmido, “do biológico ameaçador que é preciso constantemente conter e limpar”, que compreende o local de descarregamento dos animais e os currais de espera – e aquela considerada limpa – espaço inverso, “do inerte, do exangue, do contido e estabilizado pelo frio” (N. Vialles, 1987: 38), local onde ficam as carcaças dos animais já abatidos, eviscerados e esfolados.

A indeterminação do local do abate não se restringe ao espaço físico do matadouro. Ocupa, também, o espaço simbólico da ação de matar. Em uma análise sobre o momento do abate, Noélie Vialles (1987) identifica, no par insensibilização-sangria, um procedimento que cinde o instante da morte em dois: a primeira operação é necessariamente seguida da segunda, com um intervalo máximo de um minuto entre as duas, um magarefe para executar cada uma das tarefas. Como a autora coloca, é essa repartição das tarefas que faz com que o momento da morte, bem como as atribuições de responsabilidade pelo ato, não possam ser precisadas.

Sendo a sangria, e não a insensibilização, o que leva o animal à morte, aquele que o insensibiliza não está senão deixando o animal inconsciente, de modo que este chega “como morto” ao segundo magarefe, o qual, portanto, tampouco pode ser inteiramente responsabilizado pela ação de matar. Corroborando o argumento de N. Vialles, C. Méchin (1991) aponta, ainda, que a divisão de trabalho proporcionada pela produção animal em escala industrial é responsável por escamotear a morte. Nesse sistema, de tal modo repartida as responsabilidades, ninguém ‘realmente’ mata: pode-se matar sem que tal configure uma ocisão.

O limite dessa fragmentação se encontra na automação, a qual é, como se pode observar, ponto programático do abate humanitário. Note-se, portanto, que o abate humanitário é considerado a quintessência da evolução tecnológica do abate industrial, embora a sangria de grandes animais ainda não prescindia do trabalho humano.

O abate humanitário de aves, por sua vez, é aquele que permite o maior grau de automação. Presas pelo pé, são conduzidas por trilho elétrico até que suas cabeças sejam mergulhadas em tanques d’água por onde corre eletricidade; têm, em seguida, seus pescoços cortados por uma máquina de degola automática. Assim se pronuncia o discurso técnico:

“Os avanços na tecnologia dos equipamento têm beneficiado, de maneira equânime, todos os elos da cadeia de processamento. É digna de nota a aceleração das linhas de sangria, puxadas por linhas de evisceração cada vez mais rápidas. Tanques de escaldagem agitados por ar e depenadeiras modulares são capazes de executar, em

conjunto, um trabalho de desplume mais suave e mais preciso, com maior flexibilidade em relação ao peso das aves.

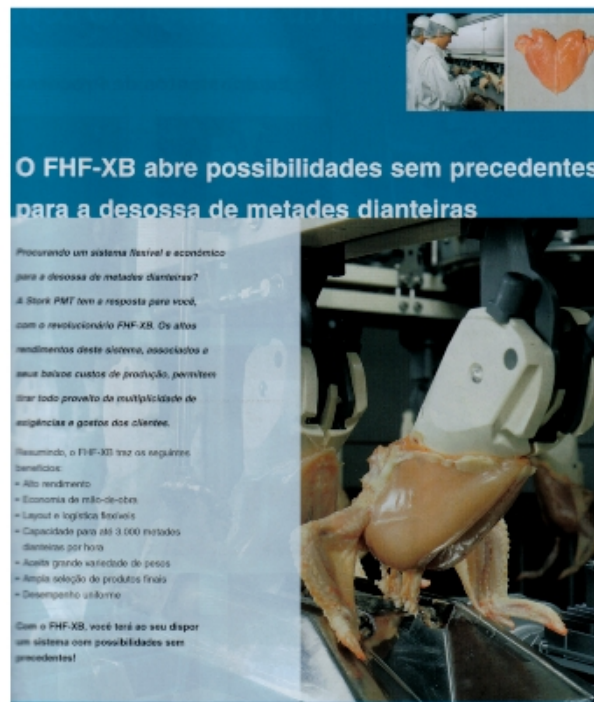
Os avanços contínuos no desenho e tecnologia das linhas de evisceração têm proporcionado maior higiene e assegurado maior rendimento às diferentes operações, garantindo um processo cada vez mais limpo e eficaz, tudo isso feito a velocidades já prestes a romper as barreiras das 10 mil aves por hora.

Esse caleidoscópio de transformações ganha cores e formas ainda mais especiais quando passamos à área de embalagem, onde linhas de classificação, suportadas por tecnologia eletrônica cada vez mais fina e precisa, monitoram em tempo real a quantidade e peso individual das carcaças, além de oferecer ao usuário uma variedade quase ilimitada de opções no manuseio da matéria-prima, dando-lhe condições de despachar as aves a endereços diferentes e simultâneos, dentro do departamento, de acordo com as necessidades específicas do processo. Estas mesmas linhas levam as carcaças classificadas ao setor de cortes, onde uma efervescente tecnologia, cada vez mais flexível, sofisticada e precisa, tem capacidade de desmontar a carcaça em tantas partes quantas queiram as empresas.

Curiosamente, apesar de todos estes avanços, uma pequena, mas importante parte deste complexo quebra-cabeças – o atordoador – parece ter sido relegado ao esquecimento, pois parecem não estar [sic] muito preocupados com ele os produtores de tecnologia de processamento, que insistem em mantê-lo tosco e desatualizado, bem como os supervisores e gerentes de plantas de processamento que, como demonstra a experiência, muitas vezes sequer sabem explicar como funcionam e para que servem” (*Revista Nacional da Carne*, nº205, 2002, p.152-4).

O humanitarismo de que resultam as novas tecnologias da morte produz eficientes máquinas de poupar o sofrimento. Solução ritual que vem poupar, de fato, o sofrimento daquele que mata. Como nos lembra M.Foucault a propósito da guilhotina – e estendemos aqui suas considerações para abarcar o "abate humanitário" –, "[a] morte é então reduzida a um acontecimento visível, mas instantâneo.(...) Já não ocorrem as afrontas físicas; o carrasco só tem que se comportar como um relojoeiro meticoloso" (M.Foucault, 1987).





**O FHF-XB abre possibilidades sem precedentes para a desossa de metades dianteiras**

Procurando um sistema flexível e econômico para a desossa de metades dianteiras? A Stork PMT tem a resposta para você, com o revolucionário FHF-XB. Os altos rendimentos deste sistema, associados a seus baixos custos de produção, permitem tirar todo proveito da multiplicidade de exigências e gostos dos clientes.

Resumindo, o FHF-XB traz os seguintes benefícios:

- Alto rendimento
- Economia de mão-de-obra
- Layout e logística flexíveis
- Capacidade para até 3.000 unidades diárias por hora
- Abate grande variedade de pesos
- Ampla seleção de produtos finais
- Desempenho uniforme

Com o FHF-XB, você terá ao seu dispor um sistema com possibilidades sem precedentes!

Fonte: Revista Nacional da Carne.



**Aqui o futuro está presente**

**DESOSSADORAS**  
Novos modelos, novos processos

**Capacidades:**  
200 Kg/h (NOVA)  
500 Kg/h  
1000 Kg/h  
2000 Kg/h  
3000 Kg/h  
4000 Kg/h

**hte**  
**HIGH TECH**  
EQUIPAMENTOS INDUSTRIAIS

[hightech-deboner.com.br](http://hightech-deboner.com.br)

Rua Frei Bruno, 30E • Cep 89.808-400  
Bairro Jardim América • Chapecó - SC  
Fone (49) 328-5353 Fax (49) 328-5454

Fonte: Revista Nacional da Carne.

São inúmeras as propagandas de máquinas e aparelhos desenvolvidos com vistas a aumentar o grau de automação dos processos relativos ao abate que se pode encontrar nas revistas especializadas relativas à industrialização da carne. A primeira propaganda mostra carcaças de aves sendo manipuladas por aparelhos, seguida de um texto, que reproduzo: "Procurando um sistema flexível e econômico para a desossa de metades dianteiras? A Stork PMT tem a resposta para você, com o revolucionário FHF-XB. Os altos rendimentos deste sistema, associados a seus baixos custos de produção, permitem tirar todo proveito da multiplicidade de exigências e gostos dos clientes". A segunda propaganda mostra, saindo de um grande aparelho metálico, uma massa de carne cuja origem não é possível distinguir, mas é sugerida pelos desenhos, logo abaixo, de animais de diferentes espécies. Uma série de pequenas fotos, no canto inferior direito, intercalam imagens de animais em diferentes processos na linha de abate e de uma criança – não por acaso, o signo do futuro – que desfruta dos momentos da vida de forma distanciada desses mesmos processos.

Para além da técnica, é preciso ler o Decreto nº 2.244, de 04.06.1997, que tornou o abate humanitário obrigatório em todo o país, à luz de mudanças que ocorreram nas últimas três décadas do século XX no Brasil, em especial no caso do estado de São Paulo. É o que apresento a seguir.

### *A introdução do abate humanitário no Brasil*

Consta dos anais do Senado Federal que, em 30 de Junho de 1972, a Sociedade Zoófila Educativa, com sede em São Paulo, apresentou, através de sua presidente, Dra. Claudie H. Dunin, sugestão de modificação do Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (1952), visando “à adoção de processos mais modernos e humanitários no abate de animais” (Anais do Senado Federal, 68ª sessão da 2ª Sessão Legislativa da 6ª Legislatura, 30.06.1972, p.433). A entidade parece, de fato, ter sido a primeira a se debruçar sobre o tema no país. Em documento elaborado com esse fim, destacava as seguintes vantagens do método:

- “a) Diminuir, ao máximo, o sofrimento e “stress” dos animais**, com a utilização de métodos instantâneos de insensibilização, previamente à sangria, e abolição de práticas cruéis e manuseio brutal;
- b) Tornar a sangria a mais completa possível**, por ser o sangue ótimo meio de cultura de bactérias, deve ser eliminado ao máximo;
- c) Acelerar o ritmo de trabalho**, proporcionando melhor rendimento da indústria de carnes;
- d) Trazer maior segurança e facilitar o trabalho dos operários encarregados da linha de abate**, evitando acidentes indesejáveis e diminuindo o esforço físico destes homens que, a longo prazo, ficam sujeitos a doenças cardíacas;
- e) Diminuir as perdas de produto**, evitando a condenação de grande quantidade de carne por equimoses e lesões resultantes da luta dos animais com seus matadores;
- f) Melhorar a textura, sabor e conservação do produto**, pois animais adequadamente descontraídos, profundamente inconscientes, são melhor sangrados e a carne fica macia. O glicogênio [sic], em sua taxa normal, confere ao produto melhor sabor” (citado em relatório da Comissão de Economia, Indústria e Comércio, PL 2883, Diário do Congresso Nacional, 09.03.1978, p. 370, ênfase no original).

Um ano depois, a hoje extinta CCCCN – comissão coordenadora da criação do cavalo nacional, do Ministério do Exército – baixou uma portaria (nº 3, de 21 de março de 1973) que visava regular “o processo de abate e de sacrifício de eqüídeos em todo o território nacional”. Apoiando-se no que prescrevem alguns incisos do art. 3º do Decreto nº 24.645/34<sup>55</sup> e na “necessidade de acompanhar os imperativos técnicos, higiênicos e sanitários preconizados pela Organização Mundial de Saúde, com relação ao abate de animais (...)”, a Portaria resolveu que

---

55 Quais sejam: “Consideram-se maus tratos: I- praticar ato de abuso ou crueldade em qualquer animal; (...) VI- não dar morte rápida, livre de sofrimentos prolongados, a todo animal cujo extermínio seja necessário para consumo ou não; (...) VII- abater para o consumo ou fazer trabalhar os animais em período adiantado de gestação”.

“I – o abate de eqüinos, muares e asininos somente se poderá verificar mediante a adoção de métodos científicos e modernos de insensibilização por instrumentos de percussão mecânica, aplicados previamente à sangria (...)” (Diário Oficial da União, 06.04.1973, págs 3400 e 3401)

Em 1976, se deu, de forma importante, a primeira iniciativa de estender tais medidas a outras espécies destinadas à alimentação, através do Projeto de Lei n° 2.883, da autoria de José Bonifácio Neto (MDB). Fundamentando-se justamente na Portaria baixada pelo citado órgão do Ministério do Exército, visava

“Art. 1° (...) [E]sten[der] a todas as espécies de animais, que se destinam ao consumo do homem, a obrigatoriedade do abate através de métodos científicos de insensibilização por instrumentos de percussão mecânica” (Diário do Congresso Nacional, 16.09.1976, p.9090).

Em sua justificativa, o deputado reuniu pontos favoráveis à sua aprovação: “o animal morre sem sentir fenômenos dolorosos de uma morte lenta e cruel, tal a resultante do esfaqueamento ou da marreta”; “[o]s caracteres da carne oriunda de animais abatidos sem dor por processos de percussão mecânica são superiores”; a carcaça do animal assim abatido não é destruída, nem há lesões provenientes “(...) da luta travada com o seu matador”, e permite, ainda, matar número muito superior de animais, economizando-se tempo (Diário do Congresso Nacional, 16.09.1976, p.9090).

O Projeto de Lei foi aprovado pelas comissões de Constituição e Justiça e de Economia, Indústria e Comércio, a qual examinou em detalhe sua viabilidade e ressaltou que o Brasil não tinha, até aquele momento, nenhuma experiência quanto aos métodos existentes de insensibilização). Embora o relator do parecer dessa comissão tenha argumentado que a aprovação do Projeto obrigaria “(...) as indústrias de abate a arcarem com pesados investimentos e aumento de custos operacionais, devido à aquisição e conservação de equipamentos especiais, energia, técnicos especializados, amortização, etc.”, também ressaltou que, “(...) do ponto de vista humanitário, não se pode deixar de considerar como necessário e desejável uma legislação que obrigue o abate eutanásico” (Relatório da Comissão de Economia, Indústria e Comércio, PL n° 2883, Diário do Congresso Nacional, 09.03.1978, p. 370).

Apesar de ter recebido parecer negativo da Comissão de Agricultura e Política Rural, que considerou o Projeto inexecutável, recebeu voto em separado do deputado Henrique Brito, que se posicionou a favor do Projeto por acreditar que

“(...) [t]al medida implicaria em fazer vigorar, quando [sic] ao abate de gado bovino particularmente, técnica inescandidamente menos selvagem, mais civilizada, pela qual os animais destinados ao consumo público não precisariam sofrer tanto” (Parecer da Comissão de Agricultura e Política Rural, PL 2883/76, Diário Oficial da União, 09.04.1978, págs 369-70).

Aprovada na Câmara dos Deputados, a proposição não passou no Senado. Outras medidas legais, no entanto, tomadas nos anos que se seguiram, confluíram para as reformulações em curso da categoria “animal

de açougue”, estendendo-lhes considerações de ordem ética.

Em 1981, foi promulgada a Lei Federal 6.938, que vinha normatizar uma política nacional de meio-ambiente. O artigo 2º afirmava o meio-ambiente como patrimônio público e, em seu artigo 3º, definiu meio-ambiente como “o conjunto de condições, leis, influências e interações de ordem física, química, biológica, que permite, abriga e rege a *vida em todas as suas formas*” (ênfase minha). Nesta proposição, tal como no Decreto nº 24.645, de 10.07.1934, o estatuto do animal comestível configura zona de ambigüidade e, portanto, aberta à controvérsia. É o que transparece na interpretação dos juristas abaixo citados, que, ao tratar da lei de política nacional do meio ambiente, de 1981, utilizam a categoria genérica “animal”, para falar do dever de Estado na defesa de sua vida e de sua integridade física, sem mencionar o consumo:

“(…) Assim sendo, está claro que, por integrar o meio ambiente, foi o animal convertido a bem de uso coletivo e pertencente ao patrimônio público e, como tal, deve necessariamente ser protegido, pois é de natureza pública o interesse em sua proteção. Transparece, pois, que a proteção conferida ao animal não se limita à sua integridade física, mas, sobretudo, à sua vida, uma vez que esse direito é elementar e consiste em pressuposto à existência do bem-estar e da integridade física do animal, objetos de tutela constitucional e penal (...)” (Santana et alii, 2004:553).

Ao final da década, a Constituição de 1988 dispôs, na mesma direção:

“Art. 225. Todos têm direito ao meio ambiente ecologicamente equilibrado, bem de uso comum do povo e essencial à sadia qualidade de vida, impondo-se ao Poder Público e à coletividade o dever de defendê-lo e preservá-lo para as presentes e futuras gerações.

Parágrafo 1º – Para assegurar a efetividade desse direito, incumbe ao Poder Público:

(...)

VII – Proteger a fauna e a flora, vedadas, na forma da lei, as práticas que coloquem em risco sua função ecológica, provoquem a extinção de espécies ou submetam os animais à crueldade.”

A elaboração desse artigo contou com a intensa colaboração de entidades de proteção animal, tais como a União Internacional Protetora dos Animais e a Sociedade Zoófila Educativa, que, em campanha, reuniram aproximadamente 30 mil assinaturas, necessárias para proposta de lei ou emenda popular, e, em seguida, articularam-se com o ambientalista Paulo Nogueira Neto – principal mentor da Lei de Política Nacional do Meio Ambiente (Lei nº 6.938, de 31 de agosto de 1981) – e com o deputado Fábio Feldmann, que se encarregaram da redação final do artigo (Sônia Fonseca, entrevista em 01.11.2007).

Uma mudança fundamental seria, ainda, introduzida pela Constituição de 1988, em seu artigo 129, inciso III, que delegava competência ao Ministério Público “na proteção do patrimônio público e social, do meio ambiente e de outros interesses difusos e coletivos”. A entrada ativa do Ministério Público na cena da proteção animal veio, desde então, representar um móvel essencial na politização do debate e das ações de Estado quanto ao tema, como veremos adiante.

No ano seguinte à promulgação da Constituição Federal, o deputado Fábio Feldmann apresentou um Projeto de Lei Federal, nº 3.929/89, propondo o abate humanitário dos animais destinados ao consumo no país. Em sua justificativa, criticava os métodos de abate em uso à época:



“Os dois métodos mais usados no Brasil para a matança de gado são a marreta e a choupa.

A **marreta** não é um processo racional e eficiente, pois depende da força física e habilidade de quem o aplica. Além disso, pelo fato de ter que desferir de 2 a 6 golpes na cabeça do animal, este sofrerá mutilações nos chifres, olhos, focinho ou outro ponto da cabeça.

A **choupa** ou picada de bulbo consiste em seccionar a medula espinhal com uma lança (nem sempre afiada), que é fincada na nuca do animal. Pela sua crueldade, o método não é recomendado.

Os métodos arcaicos e bárbaros de abate de animais no Brasil, causadores de intenso sofrimento desnecessário aos animais, só servem para dar vazão aos instintos sádicos dos operários. O arrastamento do animal no 'corredor da morte' para o 'box de abate' é de uma crueldade absurda e inacreditável, além das conseqüências negativas que traz ao industrial e ao consumidor” (Diário do Congresso Nacional, 31.10.1989, p. 12.695, ênfase no original).

Mais completo e elaborado nos métodos que preconizava e proibia, o Projeto de Lei foi apresentado à Câmara em 04.10.1989 e contou, para sua elaboração, com a colaboração da Sociedade Zoófila Educativa, através de sua Presidente, Dr<sup>a</sup> Claude Dunin e outros membros da Sociedade de Proteção aos Animais (Diário do Congresso Nacional, 1989, p. 12695). O projeto constava de dois artigos principais:

“Art. 1º É obrigatório, em todos os abatedouros, matadouros e frigoríficos estabelecidos no território nacional, o emprego de métodos científicos e modernos de insensibilização, aplicados antes da sangria, com a utilização de instrumentos de percussão mecânica, processamento químico (gás CO<sub>2</sub>), elétrico (eletroanestesia) ou outros, no abate de animais de qualquer espécie, destinados ao consumo.

Art. 2º Fica proibido o uso de marreta ou picada de bulbo (choupa) para os fins do art. 1º

(...)” (PL nº 3.929/89, Diário do Congresso Nacional, 31.10.1989, p. 12.694).

Assim como no documento elaborado pela Sociedade Zoófila Educativa, mencionado acima, o projeto apresentava como justificativa vantagens para a saúde e higiene – ressaltando também os ganhos para a qualidade da carne – e vantagens econômicas – uma vez que permite a aceleração do ritmo de abate e diminui as perdas e os acidentes –, o que garantiria, também, melhor posicionamento no mercado internacional, já afeito a tais métodos.

A proposição foi analisada pelas comissões de Constituição e Justiça e de Redação, de Economia, Indústria e Comércio, de Defesa do Consumidor, Meio Ambiente e Minorias e de Agricultura e Política Rural.

A Comissão de Economia, Indústria e Comércio, em acordo quanto ao fato de que o uso de modernas técnicas de abate, ao substituírem as arcaicas, elevariam a eficiência e provocariam “efetivo acréscimo de produtividades”, concorrendo para a “obtenção de produtos de melhor qualidade a custos decrescentes”, emitiu parecer favorável com emendas, as quais acrescentaram ao projeto um prazo mínimo para que o setor incorporasse as inovações e sugeriram um valor para a penalidade aos infratores.

A Comissão de Defesa do Consumidor, Meio Ambiente e Minorias, ainda, atentou para a defasagem em que se encontrava o Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal, datada de 1952 (Decreto nº 30.691) e ressaltou que “(...) [a] ausência de métodos de insensibilização, antes da sangria,

ou o emprego dos métodos arcaicos (...), contrariam os legítimos interesses do consumidor brasileiro (...)" e apresentou emendas de natureza administrativa.

Foi aprovado na íntegra pela Comissão de Constituição e Justiça e de Redação, mas a Comissão de Agricultura e Política Rural, que o considerou radical, previu consequências desastrosas e, assim, rejeitou o Projeto. Dentre seus motivos, ressaltou:

"(...) [A]provar tal Projeto de Lei ou seu Substitutivo é fazer cair sobre a economia do país, no setor de exportação de carnes principalmente, problemas por demais sérios.

Além disso, a nova Lei abala a economia do setor de abatedouros construídos recentemente, com tecnologia avançada, com capacidade de milhares de abates por dia, com métodos científicos e com forma higiênica e moderna. (...) [Não se pode e]xigir que os empresários mudem em pouco tempo seus métodos e exigir novos investimentos que podem inviabilizar os abatedouros já existentes e outros que poderiam surgir.

(...)

Uma nova Lei mais exigente, não iria produzir melhorias na sanidade, mas provocaria, em muitos abatedouros hodiernos, sua passagem para o rol dos abatedouros clandestinos.

(...)

Não se negam as vantagens e os valores dos métodos aconselhados pela pesquisa de ponta e pela Organização Mundial de Saúde, mas a realidade de bons empresários do setor de abate e as exigências dos mercados consumidores e do mercado interno poderão ser satisfeitas com o cumprimento da legislação vigente. Quanto ao mercado externo, importa não dismantelar o que foi conseguido e conquistado com muito sacrifício"

Apenas o deputado Aroldo Cedraz, de formação médico-veterinária, apresentou voto em separado, contrário à decisão da comissão, em que defendeu que os métodos propostos pelo PL eram, do ponto de vista higiênico e econômico, "indiscutivelmente mais vantajosos dos que os até hoje usados", embora também apresentassem excelência discutível.

O Projeto enfrentou muitas resistências na Câmara e, em especial, muitas críticas e mesmo ridicularização por parte das bancadas nortista e nordestina (*Revista Nacional da Carne*, n° 239, 1997, p. 49). Segundo o ex-deputado Fábio Feldmann (entrevista em 21.05.2007), a *Folha de São Paulo* também tratou do assunto com desdém. Diferentes *lobbies* e deputados pressionaram contra a aprovação e, finalmente, o Projeto foi rejeitado na Câmara em 1993 (Oswaldo Bettio, *Revista Nacional da Carne*, n° 227, 1996 p. 66).

Apesar desses revezes, é preciso ressaltar que a oposição ao Projeto foi feita, apenas, pelo setor ruralista, e que, diferente do que ocorrera com as proposições anteriores, parte do Legislativo já acatava as mudanças relativas ao tratamento dos animais destinados ao consumo.

Em 05.10.1989, a Constituição do Estado de São Paulo, na esteira da Constituição Federal, veio a especificar:

"Art.193 – O Estado, mediante lei, criará um sistema da administração da qualidade ambiental, proteção e controle e desenvolvimento do meio ambiente e uso adequado de recursos naturais para organizar, coordenar e integrar as ações de órgãos e entidade da Administração Pública direta e indireta, a fim de:

(...)

X – proteger a flora e a fauna, nesta compreendidos todos os animais silvestres, exóticos e domésticos, vedadas as práticas que coloquem em risco a sua função ecológica e que provoquem extinção de espécies ou *submetam os animais à crueldade e fiscalizando a extração, produção, criação, métodos de abate, transporte, comercialização e consumo de seus espécimes e subprodutos* (ênfase minha)”.

A produção e consumo de animais e, em particular, seu abate, ficam, assim, explícitos no ordenamento legal do estado. Este artigo foi resultado do trabalho de um grupo do qual participaram integrantes da Sociedade Zoófila Educativa (SOZED) e da União Internacional Protetora dos Animais (UIPA). A explicitação foi, sem dúvida, o motivo que levou, pouco depois, em 1992, à obrigatoriedade do abate humanitário em São Paulo, antecipando-se em cinco anos à lei federal.

A Lei Estadual 7705, de 19.02.1992, que instituiu o abate humanitário em São Paulo, foi obtida pela mobilização de organizações não governamentais, em particular pela World Society for Protection of Animals (WSPA) e pela União Internacional de Proteção aos Animais, que idealizaram o Projeto. O Projeto foi aprovado sem debate na Câmara dos Deputados, embora sua regulamentação tenha sido adiada pelos três anos seguintes, como comenta o deputado que o representou:

“(…) O difícil foi a aprovação da regulamentação no executivo que levou três anos e três meses para aprovação, apesar da ajuda de muitos deputados amigos e da divulgação constante feita pelos órgãos de comunicação. Aconteceram somente algumas resistências em municípios do interior, quando alguns prefeitos entenderam que o custo dos equipamentos poderia inviabilizar os trabalhos de abate de alguns abatedouros municipais e pequenos matadouros regionais (...)” (O.Bettio, entrevista a *Revista Nacional da Carne*, 1996:65-66).

A lei aprovada prescreveu, além de “métodos científicos e modernos de insensibilização aplicados antes da sangria”, medidas para impedir sofrimento e dor dos animais durante todas as etapas do abate, desde a chegada aos currais – nos quais o animal deveria permanecer em repouso por, no mínimo, seis horas – até a sangria. Vedou também o uso da marreta e da choupa, restringiu a aplicação do choque elétrico e enfatizou a proibição de maus-tratos e provocações aos animais, do abate de fêmeas com gestação avançada e animais caquéticos e de escaldagem de porcos ainda vivos. Ressaltou, ainda, a necessidade de insensibilizar, no local, os animais que se recusassem a mover-se por estarem em estado agônico, apresentarem fraturas, contusões ou hemorragia, e proibiu arrastá-los por meio de corda ou laço. Vedou, ainda, a presença de menores de idade no local de abate e garantiu a presença de membros de associações protetoras de animais, desde que devidamente uniformizados e autorizados pelo Serviço de Inspeção.

A lei paulista de abate humanitário serviu de modelo e inspiração para as iniciativas posteriores de âmbito federal que surgiram com esse fim. É o caso do Projeto de Lei federal de nº 4.781, de 19.10.1994, do deputado Walter Nory, e do Projeto de Lei federal nº 905, de 31.08.1995, do deputado Max Rosemann. O primeiro passou pelas comissões de Defesa do Consumidor, Meio Ambiente e Minorias, de Agricultura e Política Rural e de Constituição e Justiça e de Redação, mas não chegou a receber pareceres e foi arquivado no dia 02.02.1995.

O segundo aproveitou integralmente o texto da lei de Oswaldo Bettio, bem como a justificativa do PL arquivado de Walter Nory, que era extensa e bem argumentada. Contou também com forte *lobby* de grupos de proteção aos animais e apoio dos Conselhos de Medicina Veterinária (entrevista com Sônia P. Fonseca, *Revista*

*Nacional da Carne*, n° 227, 1996, p.66). O Projeto passou por todas as comissões com parecer favorável à sua aprovação, mas não recebeu apreciação da Comissão de Constituição e Justiça e de Redação e foi arquivada ao fim da legislatura<sup>56</sup>.

Em 1998 foi promulgada a lei dos crimes ambientais (Lei n° 9605), de grande relevância para a composição do cenário legal em que se molda a categoria “animal de açougue”. O artigo 32 da lei previu detenção de três meses a um ano e multa para quem incorresse em maus-tratos, ferimento ou mutilação de animais silvestres, domésticos ou domesticados, nativos ou exóticos. Abria exceção, porém, em seu artigo 37, para o abate de animais quando realizado “em estado de necessidade, para saciar a fome do agente ou de sua família”. Não obstante, a lei considerou, em seu artigo 15, inciso II, m), como “circunstâncias que agravam a pena, quando não constituem ou qualificam o crime (...), o emprego de métodos cruéis para abate ou captura de animais”. Deveu-se ao ativismo da UIPA – seção São Paulo – o fato de serem, a partir de então, tipificados como crimes os abusos e maus-tratos contra animais, que constituíam mera contravenção penal pelo Decreto n° 24.645/34.

É preciso reter dessas disputas legislativas que o debate acerca dos métodos de abate foi motivado, de fato, por uma preocupação crescente com a forma de tratamento de animais, notadamente com a prescrição da insensibilização prévia à sangria, pondo em pauta as noções de dor, sofrimento e crueldade. Com exceção de dois Projetos de Lei que buscavam a implementação da jugulação cruenta no estado – e que serão analisados adiante –, em explícita reação à lei de abate humanitário aprovada pela Assembléia em São Paulo, todas as proposições tiveram por fim proibir a morte cruel dos animais criados para abate, aspecto igualmente presente na lei de política nacional do meio ambiente, de 1981, e nas Constituições Estadual e Federal, da mesma década, e na lei dos crimes ambientais, de 1998.

Embora condenassem a morte brutal dos animais, todas as proposições recorreram a argumentos embasados científica e tecnicamente, de modo a assegurar as vantagens sanitárias de uma morte limpa e rápida e garantir o bom funcionamento da indústria e do mercado.

A medida que, finalmente, veio instituir no país a obrigatoriedade do abate humanitário de “animais de açougue”, surgiu, não do poder legislativo, que vinha, como vimos, debatendo o tema há décadas, mas do poder executivo, por meio do decreto presidencial n° 2.244, de 04 de junho de 1997.

O decreto aprovou modificações no Regulamento de Inspeção Industrial de Produtos de Origem Animal de 1952 e, sem revogar integralmente o Decreto que o instituíra, suprimiu e alterou os artigos que contemplavam o abate e sangria dos “animais de açougue”, substituindo-os por um único artigo, que previa a realização do abate somente mediante “prévia insensibilização baseada em princípios científicos, seguida de imediata sangria”, abrindo exceção para a “jugulação cruenta”, ou seja, a degola de animais conscientes, para fins

---

<sup>56</sup> Desarquivado em 20.03.2007 – após 13 anos –, o Projeto ainda tramita na Câmara e no momento aguarda voto do substitutivo proposto pela Comissão de Constituição e Justiça e de Cidadania, cujo relator é o deputado e ativista por direitos animais, Ricardo Trípoli. O texto do Substitutivo propõe uma implementação mais rígida do abate humanitário e incorpora as técnicas de bem-estar sugeridas por Temple Grandin. De modo significativo, também propõe uma nova e mais abrangente definição de maus-tratos: “Parágrafo único. Entende-se por maus-tratos aos animais, toda e qualquer ação ou omissão, decorrente de negligência, imprudência ou imperícia ou ato voluntário e intencional, voltado contra os animais, que lhes acarrete a falta de atendimento as suas necessidades naturais, físicas e mentais” (Substitutivo da Comissão de Constituição e Justiça ao Projeto de Lei n° 905/95).

religiosos.

Tal decreto foi motivado, de forma explícita, pelo Tratado de Assunção, que criou o MERCOSUL, acordo comercial que previa o atendimento das exigências de abate humanitário dos países importadores. De fato, o conceito e as práticas de abate humanitário foram, inicialmente, estabelecidos nos países da comunidade européia, por pressão de grupos de defesa animal, regulamentados pela Diretiva 74/577/CE, de 18 de novembro de 1974 e posteriormente substituído pela Diretiva 93/119/CE do Conselho de 22 de dezembro de 1993<sup>57</sup>.

De modo importante, a regulamentação do Decreto de 1997, em sua justificativa, afirma a necessidade de estabelecer “os requisitos mínimos para a proteção dos animais de açougue (...), antes e durante o abate, a fim de evitar a dor e o sofrimento”. Não deixa de ser significativo que neste texto a definição de animais de açougue tenha vindo, também, recobrir as espécies silvestres criadas em cativeiro.

No que concerne às espécies domésticas comestíveis contempladas na definição de “animais de açougue”, esta passagem constitui a primeira vez, desde 1934, em que, para além de sua condição de mercadoria, o Estado impunha considerações de ordem ética em seu tratamento, reformulação para a qual confluíram as medidas legais que vim discutindo.

A inegável transformação do cenário do abate dos animais criados para consumo nas últimas décadas, pela introdução de preceitos éticos no tratamento a eles dispensado encerra, no entanto, divergências internas entre aqueles que procuram implementá-los. Fica evidente a disputa em torno do termo designado para caracterizar a “boa morte” dos animais domésticos comestíveis. O termo “humanitário”, embora não tenha sido acompanhado de uma definição, é empregado pela primeira vez no corpo da lei em 1997, no Decreto acima mencionado. Presente no Projeto de Lei paulista (PL n° 297/90) de Oswaldo Bettio, foi suprimido em sua redação final pela Comissão de Redação e substituído por “métodos científicos e modernos de insensibilização”.

A relutância em empregar o termo “humanitário” parece advir de um distanciamento ainda fortemente colocado, principalmente no campo da medicina veterinária e entre os industriais da carne, entre o homem e o animal. Por essa razão, justificam o uso dos novos métodos de abate instituídos pelas vantagens econômicas e sanitárias que apresentam – circunscrevendo sua aplicação a um campo técnico – , mais do que por imperativos éticos. É o que se nota no depoimento do Prof. Dr. José Alberto Pereira da Silva, presidente, em 2001, do Conselho Regional de Medicina Veterinária do Estado de São Paulo (CMRV-SP) e professor do Departamento de Produção Animal (USP), em entrevista à *Revista Nacional da Carne* (n° 287, 2001, p.72):

“Não gosto muito do termo 'humanitário', porque na realidade, nós tratamos dos animais, cuidamos deles, mas o escopo final do nosso trabalho é o ser humano” (...). Temos que ter a visão do bem-estar animal, mas sempre tendo em vista o ser humano, que é nossa finalidade.”

Isso se reflete na própria forma de aplicação da lei paulista de abate humanitário. Apesar de o

---

57 A Diretiva 93/119/CE de 22 de dezembro de 1993, no art. 15, estabelece que os países que visam exportar carnes para a Comunidade Européia deverão submeter-se à inspeção de peritos da Comissão, os quais deverão certificar-se de que os animais foram abatidos em condições humanitárias minimamente equivalentes às constantes da referida diretiva.

acompanhamento dos processos de abate pelas entidades de proteção animal ser previsto pela lei, essa atividade ficou sob controle da Secretaria da Agricultura. O Departamento de Defesa Agropecuária do CATI (Secretaria da Agricultura), em reportagem da *Revista Nacional da Carne* (n° 227, 1996, p. 71), afirma que as “(...) Sociedades Protetoras dos Animais terão que ter um limite de atuação no caso dos abates humanitários (...)”. Argumentando que essa prática permite vários métodos possíveis e que variam de acordo com a espécie animal, conclui que

“(...) não se pode credenciar associados de instituições protetoras dos animais para fiscalizar a técnica de abate, já que isso poderia causar problemas jurídicos no caso de uma denúncia equivocada – *uma vez que os credenciados não são técnicos*. (...) Queremos mesmo a participação de toda essa força representada pelas sociedades protetoras dos animais, porque o campo é amplo, porque temos uma equipe muito competente, porém pequena, e porque precisamos da participação da comunidade como um todo nesse trabalho tão importante que é o de *dar alimento sadio à população*” (*Revista Nacional da Carne*, n° 227, 1996, p. 71, primeira ênfase minha e segunda ênfase no original).

Desta forma, permanece uma disputa entre uma preocupação ética e uma preocupação sanitária, a qual detém, ainda, o poder de decisão sobre os processos de abate dos animais para alimentação e restringe a participação das entidades de proteção a uma fiscalização complementar àquela realizada por veterinários e fiscais de saúde.

A concepção de um abate menos doloroso e cruel não anula o entendimento, no discurso técnico, de que “os animais se ‘doam’ para manter uma qualidade de vida adequada do ser humano [sic]” (entrevista com Prof. Dr. José Alberto Pereira da Silva, *Revista Nacional da Carne*, n° 287, 2001, p. 72). Como uma forma de compensação pela vida que o animal cede aos homens, dá-se-lhes o abate humanitário, uma espécie de justa recompensa, segundo o médico veterinário Heinz Otto Hellwig, diretor do Grupo de Defesa Sanitária Animal da Secretaria da Agricultura e do Abastecimento do Estado de São Paulo:

“A morte não tem nada de humanitário [sic]. (...) [É recomendado q]ue o homem procure fazer, e nada mais justo que isto, com que aqueles que lhe sirvam como alimento, sustento e conforto, no mínimo, antes do abate, tenham uma condição digna de morte” (*Revista Nacional da Carne*, n° 287, 2001, p.74).

O intento de evitar a morte “selvagem” dos animais “de açougue” e dar-lhes, nesse momento, um tratamento “digno”, fala também da relação entre os homens. Como K. Thomas (1989: 179) apontou para a Inglaterra do século XIX, a crueldade para com os animais foi repreendida muitas vezes por se pensar que seu exercício tornaria os homens cruéis para com outros homens. É possível ler, também, dessa forma – ou seja, como intenção de impedir a corrupção moral daqueles envolvidos no abate de animais –, o depoimento do diretor de Controle de Qualidade do Frigorífico Marfrig, Renato Macedo, sobre a aplicação das normas de bem-estar e abate humanitário:

“ (...) aprende-se a lidar de forma inteligente com os animais, sem brutalidade, e se deixa de competir com o animal, para ver quem tem mais força. O abate se torna mais humanitário e o ser humano mais humano” (*Revista Nacional da Carne*, n° 352, 2006, p.30).

### *O impasse do Código Estadual de Proteção aos Animais*

As mudanças recentemente introduzidas no abate industrial de animais no Brasil, como vimos na seção anterior, se espelham exigências de mercado, indicam também um crescimento da pressão de parcela da sociedade civil organizada pelo tratamento ético dos animais destinados ao consumo e, portanto, de modo mais amplo, uma mudança nos padrões de sensibilidade quanto ao tema que, como K.Thomas (1989) mostrou para a Inglaterra oitocentista, provavelmente se articula ao crescimento de camadas médias urbanas. Tal mudança não ocorre sem disputas e conflitos, que ainda podem ser depreendidos no campo do debate legislativo; para tanto, o estado de São Paulo apresenta um caso expressivo e recente, dado no Projeto de Lei 707/2003, que veio instituir o Código Estadual de Proteção aos Animais.

De autoria de Ricardo Trípoli, deputado pelo PSDB, cuja trajetória política encontra-se ligada a grupos de defesa do bem-estar animal em São Paulo, o Código contemplava a proteção de toda a fauna silvestre, exótica, domesticada e doméstica. Neste último caso, incidia sobre as diversas modalidades de exploração dos animais, tais como o entretenimento, a experimentação científica e, ponto que interessa para esse trabalho, a produção para consumo alimentar.

Utilizando nova categoria, a de “animais criados para consumo” – que indicia uma tentativa de desnaturalizar as categorias anteriormente em uso, como “animais de açougue” ou “animais de corte” –, o Projeto de Lei declarava:

#### “(…) Seção IV

##### Dos Animais Criados para Consumo

Artigo 17 – São animais criados para consumo aqueles utilizados para o consumo humano e criados com essa finalidade em cativeiro devidamente regulamentado e abatidos em estabelecimentos sob supervisão médico-veterinária.

Artigo 18 – É vedado:

I – privar os animais da liberdade de movimentos, impedindo-lhes aqueles próprios da espécie;

II – submeter os animais a processos medicamentosos que levem à engorda ou crescimento artificiais;

III – impor aos animais condições reprodutivas artificiais que desrespeitem seus respectivos ciclos biológicos naturais.

#### Seção V

##### Do Abate de Animais

Artigo 19 – É obrigatório em todos os matadouros, matadouros-frigoríficos e abatedouros, estabelecidos no Estado, o emprego de métodos científicos modernos de insensibilização aplicados antes da sangria por instrumentos de percussão mecânica, por processamento químico, choque elétrico (eletronarcose) ou, ainda, por outros métodos modernos que impeçam o abate cruel de qualquer tipo de animal destinado ao consumo.

Parágrafo único – é vedado o uso de marreta e da picada de bulbo (choupa), bem como ferir ou mutilar os animais antes da insensibilização. (...) (Lei 11997, de 25.08.2005)

Ainda, em seu artigo 16, o Código proibia o transporte de animais por mais de seis horas, sem água e alimento, bem como obrigava as empresas de transporte a, no prazo de seis meses, “providenciar as

necessárias modificações em seu material, veículos e equipamentos, adequando-as às espécies animais transportadas”.

Como se vê, a nova normatização golpeava fortemente a organização da produção industrial de animais em São Paulo, por proibir métodos sobre os quais ela se baseia, a saber, a criação em confinamento, a engorda e a reprodução artificiais e o transporte de animais em condições precárias. Em meio às críticas que o texto do Código suscitou, estas medidas foram consideradas corajosas pelos ativistas. É o que se vê no seguinte trecho de um fórum de discussão ocorrido na web:

“(...) O ponto mais avançado do Código de Proteção aos Animais estava, sem dúvida, no capítulo referente às atividades do agronegócio. Além de estabelecer inúmeras restrições ao transporte de animais, a lei se opôs ao sistema perverso do confinamento, aos processos mecânicos de engorda ou crescimento artificiais e à tecnologia zootécnica que visa a produção em série dos animais. Não bastasse isso o legislador demonstrou coragem ao revogar expressamente a lei 10.470/99, que havia alterado a lei do abate humanitário para incluir nela a jugulação cruenta. O artigo 55 do Código de Proteção aos Animais surgia, assim, como grata esperança para acabar – ao menos em território paulista – com uma das mais perversas formas de matança de animais, uma vez que feita com ser consciente, impedindo a tortura legitimada (...)” (Laerte Fernando Levai, [www.ultimaarcadenoe.com/codigosp.htm](http://www.ultimaarcadenoe.com/codigosp.htm)).

Aprovado pela Assembléia Legislativa, o Código foi totalmente vetado pelo Governador do Estado em março de 2005, após longa protelação (Veto total ao Projeto de Lei nº 707, de 2003, Mensagem nº 44 do Sr. Governador do Estado, [www.al.sp.gov.br](http://www.al.sp.gov.br)). Em agosto daquele mesmo ano, porém, a Assembléia derrubou o veto do Executivo e aprovou o Código.

Nesse intervalo, ativistas, fazendeiros, industriais, universidades e entidades de experimentação animal, empresários do entretenimento e outros grupos de interesse se organizaram para pressionar o Legislativo. Embora tenha contado com o apoio do Fórum Nacional da Defesa e da Proteção Animal (entidade que congrega as diversas organizações de defesa ou proteção espalhadas pelo país), com sede em São Paulo, o Código foi alvo de críticas por parte de ativistas e algumas organizações paulistas, como a União Internacional Protetora dos Animais – seção São Paulo – e a Associação Santuário Ecológico Rancho dos Gnomos – organização voltada ao resgate e abrigo de animais exóticos em circos – ou a Liga de Prevenção da Crueldade contra o Animal, que investiram contra o fato de que o código duplicava leis já consagradas e, assim sendo, caso fosse vetado, representaria um retrocesso para conquistas políticas obtidas anteriormente. Alegavam, ainda, que o Código, por abranger todas as modalidades de exploração dos animais, levantava, ao mesmo tempo, todos os lobbies econômicos; acreditavam que leis pontuais seriam melhor estratégia. Além disso, criticavam a leniência do Código quanto às universidades e entidades de pesquisa científica, no caso da experimentação animal, e por deixar intacto o poder médico-sanitário do Estado quanto à população animal abandonada (Cf. [www.ultimaarcadenoe.com/codigosp.htm](http://www.ultimaarcadenoe.com/codigosp.htm)).

Enquanto alguns grupos apresentaram críticas ao Código, outros grupos de forte atuação em protestos e manifestações em defesa dos animais, como o Veddas – Vegetarianismo Ético, Defesa dos Direitos Animais e Sociedade – ou o Instituto Nina Rosa – que promove a defesa animal, o vegetarianismo e a educação humanitária –, não se interessaram em apresentar suas considerações sobre o Código. Tendo como postura



política a abolição total do uso de animais pelo homem – o que inclui a alimentação, vestuário, entretenimento, experimentação científica, entre outros – tais grupos acreditam que lutar pela regulamentação de leis que amenizem a exploração dos animais é, finalmente, ratificá-las.

Em contrapartida, o agronegócio movimentou-se, efetivamente, para inviabilizar o Código. A ata da audiência pública na Assembléia Legislativa, em outubro de 2005, a que compareceram representantes da Sociedade Rural Brasileira, da Associação Paulista de Criadores de Suínos, da Associação dos Produtores de Leite do Estado de São Paulo, entre outros, e também o Pró-Reitor de Pesquisa da Universidade de São Paulo, registra discursos, cujo denominador comum é o de que o Código prejudicaria a competitividade do agronegócio de São Paulo, geraria desemprego, em suma, arruinaria a economia do Estado:

“(…) [o] Doutor Érico Pozzer, (…) falou de dois artigos da lei, 16 e 18, que deveriam ser suprimidos na integridade porque atingem as atividades do setor de avicultura e elevariam o custo da carne de frango e dos ovos. A Senhora Sandra Brunelli Prada disse que pontos da lei eram um contrasenso em relação à produtividade. A suinocultura está buscando a qualidade e que a lei inviabilizaria o setor (…) O Senhor Valdomiro Ferreira colocou que os artigos 16 e 18 estão fora da realidade e que hoje o animal é bem transportado. Há preocupação com o transporte a fim de que o animal possa chegar ao abate com o maior descanso possível. Sobre o confinamento, disse que o mesmo exige manejo para condições sanitárias. Disse ainda que estão tirando a capacidade de competitividade da produção do Estado. O Senhor Deputado Vitor Sapienza disse que, se a lei vier a vigorar, o setor econômico sofrerá com o fechamento de granjas. O Dr Marcello de Moura Campos Filho falou da questão da produtividade e do consumo de leite. Disse que o estado de São Paulo é o maior consumidor de leite do país. A competitividade com os outros estados tem sido prejudicada e, cada vez mais, o estado de São Paulo tem importado leite. A produção do leite vai ser afetada, gerando desemprego (…) O Senhor Gustavo Junqueira Franco Moreno, lembrando sua experiência no setor da pecuária, falou da migração da pecuária bovina para outros estados. O Prof.Dr.Luiz Nunes de Oliveira falou da preocupação que há no setor de pesquisa. Disse que a lei tira competitividade do estado de São Paulo, o qual é responsável por 50% da pesquisa no Brasil, e que a lei atinge o setor da saúde (…)” (Ata da 3ª Reunião Ordinária da Comissão de Agricultura e Pecuária da 3ª Sessão Legislativa da 15ª Legislatura, 19.10.2005, [www.al.sp.gov.br](http://www.al.sp.gov.br)).

Os produtores organizados na Federação de Agricultura do Estado de São Paulo e o Governo do Estado de São Paulo ingressaram com duas ações diretas de inconstitucionalidade (ADIN) no Supremo Tribunal Federal e no Tribunal de Justiça de São Paulo contra o Código de Proteção aos Animais, que o mantiveram inaplicável ao longo do ano de 2006. Por força destes lobbies, cerca de seis emendas ao Código tramitam na Assembléia.

A primeira ação, proposta pelo então Governador do Estado de São Paulo Geraldo Alckmin no dia 11.10.2005, argumentou que a lei afrontava artigos da Constituição Federal na medida em que

- “a) extrapola os lindes da competência legislativa suplementar, que deve, necessariamente, ser exercida com plena observância das normas gerais editadas pelo Poder Central;
- b) estabelece condições para o exercício de profissões, matéria afeta à competência privativa da União Federal;
- c) viola a autonomia político-administrativa dos Municípios, por prescrever-lhes regras de observância compulsória;
- d) interfere na autonomia didático-científica, administrativa e de gestão financeira e

patrimonial das instituições de pesquisa científica e tecnológica;  
e) ao abordar a escusa ou objeção de consciência, cuida de tema que pressupõe legislação de âmbito nacional, atingindo, ainda, relações de natureza trabalhista, acabando por instituir modalidade de escusa de consciência sem correspondência com direito fundamental garantido pela ordem jurídica superior; e,  
f) desconsidera o princípio da legalidade, por sequer traçar os parâmetros para fixação de multa” (ADIN 3595, p.15-6)

Criticou, ainda, a iniciativa da lei de criar novas definições para os animais que não estão previstas nas normas gerais (ADIN 3595, p.18) e, de forma importante, considerou abusivo o exercício da competência suplementar no que diz respeito aos aspectos da lei

“relacionados com a crueldade, maus tratos e práticas que imponham sofrimentos desnecessários aos animais [, que] (...) já são objeto de previsão em normas gerais, tal a Lei federal nº 9.605, de 1998, que tipifica essas condutas entre os crimes contra a fauna” (ADIN 3595, p.22).

Como vimos, no entanto, a lei 9.605/98 não define abusos ou maus-tratos, ficando, assim, respaldada no que define o Decreto de 1934 que estabelece normas de proteção aos animais. O Código de Proteção aos Animais visava, ao detalhar as etapas da produção animal, certamente, fazer incidir sobre as atividades do agronegócio regras mais severas, o que desagradou o governo. Esta ação ainda aguarda julgamento.

A segunda ADIN foi proposta pela Federação da Agricultura do Estado de São Paulo (FAESP), entidade sindical coordenadora das categorias econômicas de empregadores rurais, no dia 21.10.2005. Os principais argumentos levantados pela entidade para a contestação do Código eram de ordem econômica. Sustentavam que, em vigor, a Lei traria, especialmente no que tange à vedação dos sistemas intensivos de criação de animais a redução da produtividade; a elevação dos custos de produção; a redução da rentabilidade, de empregos e da renda agregada e, conseqüentemente, do valor dos impostos arrecadados; em um limite, forçaria a migração das atividades de produção para outros estados. Alertavam, por fim, para a interferência na pesquisa científica e eventual retrocesso tecnológico (ADIN 127.275, p. 39-40). Em um esforço para pressionar o Judiciário, a ação previa que o código desorganizaria o setor agropecuário no Estado de São Paulo, pois, afirmava, apenas as práticas intensivas de produção industrial de animais - isto é, o criatório confinado de bovinos, suínos e aves, proibido pelo código - representam 31% do valor bruto da produção agropecuária paulista (ADIN 127.275, p. 16).

Em síntese, de acordo com a FAESP, o Código acarretaria

“enorme prejuízo à categoria econômica rural paulista, com implicações na economia municipal, e federal, além de acarretar demissões de trabalhadores que atuam nos segmentos afetados, diminuir as exportações de produto do agronegócio e reduzir as arrecadações municipal e estadual” (ADIN 127.275, p. 17).

O artigo 18 do Código, relativo à prática de confinamento de bovinos, suínos e aves, e às técnicas de reprodução e engorda artificiais, foi, ao que tudo indica, alvo principal da Federação, que enfatizou, em várias passagens da ADIN, os danos que causaria a toda a exploração pecuária destinada à criação de animais para consumo no estado. No que tange ao confinamento contemplado no Artigo 18 do Código, a ADIN argumenta:

Trata-se de prática comum e, inclusive, necessária a certos segmentos, como a bovinocultura, suinocultura e avicultura. É utilizada não apenas no Estado de São Paulo, mas em todo o Brasil e no mundo, permitindo que se alcance melhor qualidade e maior produtividade, e, mesmo, o aproveitamento econômico de propriedades rurais de menor extensão – como propicia, por exemplo, a avicultura.

Impedir o confinamento, nos moldes do que faz a norma impugnada, significa **interferir diretamente na produtividade e nos resultados econômicos desses setores, inviabilizando sua permanência em território paulista**, por levar os empreendimentos aqui sediados à perda de competitividade em relação aos que se encontram instalados em outras partes do País, à perda de renda, de empregos e de divisas não só para o Estado como para o Brasil.

Para além de violar as normas constitucionais acima transcritas, a proibição não se justifica, eis que, no atual estágio do agronegócio, já existe toda uma infra-estrutura tecnológica voltada ao bem-estar do animal – envolvendo pesquisa, treinamento, nutrição, veterinária. Tais atividades congregam uma plêiade de cientistas que, sob a fiscalização dos órgãos estaduais competentes, participam dos processos fundamentais e asseguram o caráter responsável da prática do confinamento” (ADIN 127.275, p. 19, ênfase no original).

O confinamento, entendido pelo código paulista como medida contrária à proteção, defesa e preservação dos animais, encontrava justificativa suficiente, da perspectiva do agronegócio, na renda capaz de gerar para o Estado e ao afirmar que “a proibição à técnica do confinamento extinguirá inúmeros criatórios instalados em grandes, médias e pequenas propriedades rurais (...)” (ADIN 127.275, p. 32).

O inciso II, referente à proibição do uso de medicamentos para a engorda artificial, também foi rejeitado pela ADIN proposta, que se limitou a refutá-lo pelo argumento da impossibilidade de, por exemplo, administrar “suplementos minerais [e] medicamentos destinados a combater endo e ectoparasitas que atacam os rebanho” (ADIN 127.275, p. 19), ao passo que o Código referia-se, seguramente, a práticas tais como a indução hormonal. O inciso III, que vedava aos animais imposição de “condições reprodutivas artificiais que desrespeitem seus respectivos ciclos biológicos naturais”, foi condenado pela FAESP por impedir

“ (...) atividades como a **inseminação artificial e da [sic] fertilização de embriões, sincronização de cio, transplante de embriões, técnicas modernas utilizadas no Brasil e em todo o mundo.**

**Ao proscrevê-las, a lei condena a pecuária paulista a um monumental atraso, atuando no sentido de diminuir a produtividade dos rebanhos e o melhoramento das raças. Outrossim, desincentiva a pesquisa agropecuária e a produção de alimentos básicos. Enfim, atua em sentido diametralmente oposto daquilo que é o dever do Estado, a teor dos mencionados artigos da Constituição”** (ADIN 127.275, p. 20, ênfase no original).

Após tratar do artigo 18, a FAESP contestou os seguintes incisos do artigo 2º do Código de Proteção aos Animais:

Artigo 2º- É vedado:

I - ofender ou agredir fisicamente os animais, sujeitando-os a qualquer tipo de experiência, prática ou atividade capaz de causar-lhes sofrimento ou dano, bem como as que provoquem condições inaceitáveis de existência;

II - manter animais em local desprovido de asseio ou que lhes impeça a movimentação, o descanso ou os privem de ar e luminosidade;

III - obrigar os animais a trabalhos excessivos ou superiores às suas forças e a todo ato que resulte em sofrimento, para deles obter esforços que não se alcançariam senão com castigo;  
(...)  
VII - enclausurar animais conjuntamente com outros que os molestem;  
(...)” (Lei 11997, de 25.08.2005).

Ao contestar o primeiro inciso, a FAESP alegou que “na exploração da pecuária é praticamente impossível não submeter os animais a procedimentos de pesquisa enquadráveis na generalidade da norma” (ADIN 127.275, p. 30). Com relação ao manejo do rebanho, defendeu as práticas costumeiras com o argumento de que “(...) não raro são adotadas práticas que, sem caracterizar crueldade, impõem alguma dor ou desconforto aos animais para compeli-los ao comportamento necessário” (ADIN 127.275, p. 30).

O inciso II foi contestado pela FAESP por serem consideradas excessivas as limitações impostas:

“(...) em múltiplas situações não se mostra possível assegurar aos animais as condições estabelecidas, de asseio, espaço para plena movimentação, luminosidade etc... Nesse ponto a lei se mostra alienada da realidade e até mesmo surreal, pois, lamentavelmente, em muitos rincões deste país, nem mesmo o ser humano goza de condições semelhantes àquelas por ela exigidas” (ADIN 127.275, p. 30).

A declaração da entidade nesse ponto é reveladora, pois afirma serem vulgares práticas proibidas desde o decreto nº 24.645/34, que considera, em seu artigo 3º, inciso II, mau-trato “manter animais em lugares anti-higiênicos ou que lhes impeçam a respiração, o movimento ou o descanso, ou os privem de ar ou luz”, e que certamente serviu como base para elaboração desta passagem específica do Código de Fauna. Surpreende, também, que a entidade justifique prática degradante contra animais, com base em uma suposta degradação, não menos condenável, do ser humano. Nesta linha argumentativa, a FAESP naturaliza uma forma de tratamento dos animais considerado abusivo pelo Decreto nº 24.645 e pelas entidades de defesa e proteção animal.

Quanto ao inciso III, relativo ao manejo de animais, a FAESP se manifesta:

“(...) [o inciso], beira o paroxismo, pois não se tratando de seres provido [sic] de racionalidade e discernimento, não há outra forma de manejo senão empregando medidas passíveis de enquadramento neste dispositivo (ADIN 127.275, p. 30).

O último inciso deste artigo a ser contestado foi justificado pela FAESP pelo argumento de que

“[m]esmo em se tratando de indivíduos da mesma espécie, não é raro que se agridam, razão pela qual, quanto a aves, por exemplo, se aparam os bicos e unhas (...)” (ADIN 127.275, p. 31).

Novamente, o discurso da produção naturaliza, assim, o comportamento agressivo dos animais, negando que ele provenha, como argumentam as entidades de defesa animal, do próprio tratamento que lhes é dado pela indústria.

Contra a proibição de “fazer o animal descansar atrelado ao veículo, em auge ou declive, ou sob o sol ou chuva”, dada pelo Artigo 15 do Código, a FAESP argumenta, simplesmente, não se tratar de medida

razoável.

No que tange o transporte de animais, o artigo 16 do Código, como mencionei acima, que vedava, nos incisos II e VI, respectivamente, “conservar animais embarcados por mais de seis horas sem água e alimento (...)” e “transportar animal fraco, doente, ferido ou que esteja com mais da metade do período gestacional, exceto para atendimento de urgência”, também foi considerado excessivo pela entidade, que argumentou, respectivamente, que “(...) dependendo da espécie, o período fixado não causa qualquer perturbação ao animal” e

“(...) [n]ão raras vezes, as vacas são levadas prenhas, em condições adequadas de transporte, a exposições, para parirem durante o evento em que serão negociadas, sem que isso implique danos ao animal, sob pena de desatentar ao próprio interesse daquele que o negocia” (ADIN 127.275, p. 31).

A ADIN ainda considerou pouco razoável, sem maior comentário, o artigo 19, que, subscrevendo os métodos de abate contemplados pela Lei paulista de abate humanitário, enfatizava a necessidade de impedir o “abate cruel de qualquer tipo de animal destinado ao consumo”.

Argumentou, por fim, que

*“ (...) [a]inda que se avalie e se reconheça a importância da preservação das espécies e a necessidade de se coibirem maus-tratos [sic] aos animais, é equivocado o tratamento de assuntos que dizem respeito a atividades produtivas de grande importância econômica e social (...)”*

*“Manejo de rebanhos, técnicas e práticas de produção, controle de doenças, alimentação, reprodução, ambientação e bem-estar animal são matérias que dizem respeito à produção animal, estando ao abrigo da Zootecnia, no campo das ciências agrárias” (ADIN 127.275, p. 36, ênfase minha).*

De modo geral, o Código permite entrever um embate acerca dos limites e das fronteiras – que são, entretanto, dinâmicos, por estarem sempre em disputa – em que se inscrevem os animais domésticos comestíveis. Nota-se claramente a disputa pelo *locus* simbólico dos animais, contestando a primazia das ciências agrárias para defini-lo: para a indústria pecuária, representada pela FAESP, a importância dada ao bem-estar e à vida dos animais fica subjugada à importância econômica de sua exploração (à velocidade do mercado e à evolução tecnológica), ordem que se apresenta justamente inversa no caso do Código de fauna.

Em 10.10.2005, o Tribunal de Justiça do Estado de São Paulo concluiu, em processo apresentado como resposta à ADIN requerida pela FAESP:

*“Reconhece-se o altruísmo de propósito na proteção dos animais, que tanto têm contribuído com a subsistência e evolução do ser humano. Entretanto, os dispositivos legais hostilizados, ao interferir na atividade de produção animal e no agronegócio, revela desarrazoada interferência na exploração pecuária, ainda dependente de manejo que, pese o esforço na modernização do trato, não atenderiam as exigências legais” (Processo nº 127.275.0/0-00, Tribunal de Justiça do Estado de São Paulo, p.2).*

A medida liminar, foi, assim, concedida, de modo que foram suspensas, a partir dessa data, a vigência e

a eficácia dos artigos mencionados<sup>58</sup>— a saber, 2, I, II, III e VII; 15, III; 16, II e VI 18, I, II e III, 19 e 22 —, até o julgamento da ação direta de inconstitucionalidade, o que ainda não ocorreu.

### *O sangue derramado*

Práticas recentes nos abatedouros no sudoeste francês foram objeto de análise pioneira de N.Vialles (1987, 1998). Aplicando as hipóteses da autora para o caso brasileiro, esta seção focaliza a operação simbólica que se completa nas etapas da linha de desmontagem.

Segundo a autora, um artifício para o distanciamento das práticas de abate dos consumidores de carne foi a progressiva substituição do termo “matar” pelo eufemismo ‘abater’, termo que, tanto em francês quanto no português, só contemporaneamente incluiu a ação de matar animais para consumo, sendo originalmente empregado para designar a derrubada de árvores, ou ainda, na terminologia bélica, a derrubada de aviões ou o afundamento de embarcações<sup>59</sup> (Cf. N.Vialles, 1987: 22-7). A autora faz uma incursão detalhada dos verbetes “abattoir” e “abattage” nas edições das enciclopédias Larousse de 1905, 1928, 1960 e 1982, verificando um gradual encobrimento dos métodos, instrumentos e momentos de contato entre matador e animal: as primeiras ilustrações, riquíssimas em detalhes, incluíam imagens do enorme abatedouro de Chicago, entre outras, relativas à matança em vias públicas, em claro contraste às imagens das edições posteriores, em que os abatedouros são retratados como construções industriais, vazias e assépticas. É, no entanto, na edição de 1982 que o afastamento se concretiza, quando a realidade do abate é subsumida em um diagrama da linha de produção da carne.

De modo mais importante, a autora demonstra que a transformação do animal em comestível é feita através de uma elipse lógica, que mascara a passagem do animal vivo ao corpo morto: a impessoalidade do abate industrial de animais, massivo e anônimo, apaga imagens de violência e dor, criando um ambiente asséptico, mecânico e, idealmente, invisível. Isto se aplica, com maior propriedade, ao caso da insensibilização no abate humanitário, que aqui examino.

Tal elipse, foco da análise da autora, iniciou-se com a interdição, em período napoleônico, dos “matadouros privados”, seguida da determinação de que todo e qualquer animal fosse abatido nos matadouros municipais. Tal medida veio provocar, assim, dissociação entre matadouro e açougue, ou seja, entre local de matança e local de venda. É essa dissociação que

“‘inocenta’ o açougueiro, é ela que limpa as ruas, é ela que traz as novas sensibilidades; mas é ela também (...) que transfere aos abatedouros e aos ‘trabalhadores de abatedouro’ as imagens de morte e de sangue<sup>60</sup>” (N.Vialles, 1987:16)

58 Foi também suspenso o artigo 22, que vedava “provas de rodeio e espetáculos similares que envolvam o uso de instrumentos que visem induzir o animal à realização de atividade ou comportamento que não se produziria naturalmente sem o emprego de artifícios”.

59 O francês permite, também, o emprego do termo “abate” para referir-se à mineração.

60 Tradução minha. No original: “(...) ‘innocente’ le boucher, c’est elle qui nettoie les rues, c’est elle qui ménage les nouvelles sensibilités ; mais c’est elle aussi (...) qui transfère sur les abattoirs et sur les ‘garçons d’abattoir’ les images de mort et de sang”.

Como vim tentando demonstrar ao longo deste trabalho, o percurso histórico da matança ao abate humanitário parece guardar como denominador comum a neutralização ou, como quer N.Vialles, a elipse da morte do animal, cuja evidência forte é seu sangue derramado. Assim se alinham, em um contínuo, as fases que examinei: o afastamento do local da morte, a assepsia introduzida entre os anos 30 a 50 – cujo foco, como vimos, esteve na limpeza da sala de matança com água corrente, de modo a não deixar rastro de sangue, e no aproveitamento quase total do corpo animal –, e por, fim, a automação de que ora trato.

De fato, N. Vialles (1987: 79-80) identifica, na sangria, a operação fundamental da transformação do animal em carne:

“ (...) Com efeito, extrair o sangue é extrair a vida mesma, o princípio vital; desanimação [que a autora remete ao latim *anima*, sopro vital] portanto, necessariamente radical, incapaz de gradação; ela é que tornará possíveis as transformações ulteriores [concernentes à forma corporal do animal, transformada de corpo animal em substância comestível].

(...) É preciso separar o sangue da carne, o quente e úmido do (relativamente) seco e fresco; a carne não sangrada 'apodrece'; o princípio de vida inverte seus efeitos se ele permanece em um corpo morto; é preciso separá-lo do corpo para que pare de agir nele. A sangria faz do animal algo diverso de um cadáver (...)”<sup>61</sup>.

A concepção do sangue vertido como fator de poluição está presente em várias cosmologias (para a América do Sul, veja-se M.Carneiro da Cunha, 1978; E.Viveiros de Castro, 1986; B.Albert, 2002). Para os Krahó, afirma M. Carneiro da Cunha (1978:106), “(...) estar diretamente envolvido no derrame de sangue é expor-se a ser penetrado por ele (...)”, aspecto que E.Viveiros de Castro também evidenciou, em sua análise do par matador-inimigo entre os Araweté. Já B.Albert apontou o dilema cultural que a coleta de sangue, realizada nos anos 60, provocou nos Yanomami contemporâneos, dada sua existência atual e autônoma em relação a seus possuidores, na maioria hoje mortos. Derramado ou coletado, o sangue fora do continente corporal constitui uma transgressão de fronteiras, de onde vem seu poder de poluição e perigo (M.Douglas, 2002).

No quadro do consumo alimentar de animais domésticos nas sociedades industriais, pode-se sugerir que a posição semântica do sangue revela o inverso: expor-se a ser penetrado pelo sangue, seja através de sua ingestão, seja através de sua vista – problema este que acompanha toda a história da industrialização da carne, como vimos – é, em alguma medida, tomar parte em seu derramamento. Pois, como diz N.Vialles (1987:82), “ (...) todo sangue visível é uma imagem de vida dissipada e um signo da morte possível (...)”<sup>62</sup>.

O sangue, assim, constitui, em todas as práticas de abate, um foco de evitação; sua eliminação na mercadoria carne tem sido, no processo produtivo que verificamos se instaurar no século XX, um dos alvos prioritários da normatização sanitária, que se atinge, em maior ou menor grau, de acordo com o método empregado. O abate humanitário, por diminuir a possibilidade de luta e violência na degola, é considerado, pelo

61 Tradução minha. No original: “*En effet, ôter le sang, c'est ôter la vie même, le principe vital; désanimation donc, nécessairement radicale, incapable de degrés; c'est elle qui rend possibles les métamorphoses ultérieures. (...) Il faut séparer le sang de la viande, le chaud et humide du (relativement) sec et frais; la viande non saignée 'pourrit'; le principe de vie renverse ses effets s'il reste dans un corps mort; il faut le séparer du corps pour qu'il cesse d'agir en lui. La saignée fait de l'animal tout autre chose qu'un cadavre*”

62 Nesse sentido, os pratos regados a sangue, presentes na culinária brasileira, seriam exceções que confirmam a regra.

discurso tecno-industrial, um avanço no aproveitamento e qualidade do produto. É o que se verifica nas seguintes passagens de revista especializada:

“Segundo as palavras do Ph.D. José Alberto Pereira da Silva (USP), ao abater um animal que vai ser transformado em um produto alimentício, é preciso que se mantenha uma condição física adequada, que ele fique fora da condição de estresse, resultando no depósito de ácido láctico e em uma série de alterações no produto final, no caso específico da carne, e que a qualidade deste produto venha a ser deteriorada. 'Isto não mostra apenas um respeito àqueles que vão fornecer alimentos, mas também melhora a qualidade técnica, as condições organométricas, químicas, daquele produto”, informa Silva. (*Revista Nacional da Carne* n° 287, 2001, p. 74).

“O método mais moderno de insensibilização utilizado atualmente é o atordoamento com sistema de atmosfera controlada – CO2 dissolvido em água. A utilização do CO2 garante uniformidade e o nível adequado de insensibilização dos animais à dor, evitando o sofrimento durante a operação de sangria. Ao mesmo tempo, eliminou os problemas ligados à qualidade da carcaça e consequentemente as perdas econômicas do processo. (...) [O] método é largamente utilizado na Europa, especialmente na Holanda, Bélgica, Alemanha e Dinamarca, este último com 100% dos abates seguindo esse padrão.

(...) A imobilização mediante CO2 (dióxido de carbono) leva ao sacrifício em condições tranquilas. Os porcos se aproximam da pista que os leva à instalação da anestesia sem sofrer. A operação rápida e automática elimina todo movimento violento e assegura o atordoamento em poucos segundos” (*Revista Nacional da Carne*, n° 275, 2000, p. 36-40).

Ou, de forma mais evidente, na comparação entre o abate humanitário e os métodos que o antecederam:

“(...) [antes do abate humanitário,] quando um lote de animais era dividido no corredor de abate, fechava-se uma porta para os bois não seguirem adiante, e isso, muitas vezes, pegava na costela do bicho e acabava machucando. Como consequência, apareciam hematomas, contusões e traumatismos nos animais, o que obrigava as empresas a descascar a superfície machucada. O pecuarista e o frigorífico perdiam, porque cortes nobres como picanha, contra-filé, alcatra, costela e fraldinha ficavam descaracterizados. Isso gera uma massa hemorrágica que o Ministério da Agricultura exige que tiremos, dando prejuízo” (*Revista Nacional da Carne* n° 352, 2006, p. 28).

Sob as considerações de ordem sanitária, encontra-se o velamento do sofrimento, de que o sangue é índice, uma vez que é aquilo que, na mercadoria carne, evoca a morte do animal, que lhe deu origem. Em suma, o consumidor “não quer ver sangue, [de modo que] torna-se obrigatório removê-lo” (*Revista Nacional da Carne* n° 275, 2000, p. 38). Nesse sentido, a degola e sangria mecânicas de aves parece ser, no momento, o clímax da morte limpa, oferecendo um paralelo à reflexão de M.Foucault (1987:17) quanto à introdução da guilhotina, “a máquina das mortes rápidas e discretas”, para a pena capital, em substituição ao suplício na França de fins do século XVIII, em termos do delineamento de uma “nova ética da morte legal”.

No entanto, na prática do abate humanitário, a sangria dos animais de grande porte, ainda que insensibilizados, é realizada por degola manual, vindo a configurar um dilema no universo da automação. Este dilema pode ser melhor apreendido no debate, recentemente ocorrido no Brasil, relativo à assim chamada “jugulação cruenta”, a degola de animais conscientes, por preceitos religiosos, área de conflito entre as legislações federal e estadual paulista, que passo a mapear.



Oposto simétrico do abate humanitário, a técnica de abate ligada às tradições religiosas judaica e maometana introduz uma diferença significativa no processo de morte industrial, tal como veio se desenvolvendo desde o início de sua aplicação. A controvérsia em torno da assim chamada jugulação cruenta é tema que merece um estudo em si, tantas são as questões antropológicas que propõe. Para os fins da presente discussão, aponto somente que o debate legal e jurídico acerca da forma cruenta do abate de animais para consumo alimentar tem a vantagem de demonstrar aspectos fundamentais das disputas político-simbólicas que tematizo.

De um lado, exemplifica bem, como disse anteriormente, o papel cumprido pelo Ministério Público na aplicação da legislação pertinente. De outro, o debate legal e jurídico atual traz à arena da disputa categorias semânticas que confrontam o discurso tecnocientífico que, como vimos, regeu a produção industrial da mercadoria carne, tais como dor, sofrimento e crueldade. A utilização de tais categorias, por parte do direito, parece visar, em movimento inverso ao da industrialização, desalienar os corpos animais.

O debate sobre a jugulação cruenta, no contexto da disputa por sua inserção na lei de abate humanitário, não apenas propõe deslocamentos das posições classificatórias ocupadas pelos homens e pelos animais, como enriquece uma visão sistêmica do abate industrial de animais domésticos para consumo, revelando também concepções contemporâneas da posição ocupada pelo sangue no sistema, de que venho tratando.

Em 1992, ano de aprovação da lei paulista de abate humanitário, dois outros Projetos de Lei estaduais foram apresentados à Câmara – PL n° 241/92, de autoria do deputado Vitor Sapienza, e PL n° 280/92, do deputado Israel Zecker – com o mesmo objetivo de reintroduzir a jugulação cruenta como possibilidade de abate. O motivo pelo qual essa técnica confronta-se com o abate humanitário deve-se por um lado, à exigência de que os animais sejam submetidos à sangria sem prévia insensibilização, que constitui principal reivindicação das normas propostas, e, por outro, ao fato de ponderar direitos e obrigações constitucionais com base no direito à liberdade religiosa.

Como defesa desse método de abate, o deputado Vitor Sapienza argumenta, em Projeto de Lei que visava alterar a obrigatoriedade geral do abate humanitário:

“(…)  
O método (...) consiste numa série de cuidados e minúcias que vão desde a escolha do gado (utiliza-se somente o animal saudável), o método de abate (feito por um único, indolor e preciso corte, por um técnico treinadíssimo), à rejeição das partes tidas como impuras do animal, à lavagem da carne e sua entrega ao consumo” (PL n°241, p. 2).

Contestando a proposição do deputado, Oswaldo Bettio, proponente da lei que o PL procurava alterar, apresentou outra visão da jugulação cruenta:

“(…)  
Muito hábil, o 'shochet' [profissional encarregado do abate ritual], usando faca muito afiada, com fio contínuo e sem edentações, com um único movimento de vai-e-vem, secciona a jugular, a carótida e a traquéia do animal. A morte se dá pela perda do sangue, sentindo o animal todas as sensações dolorosas, até à morte. Por essa razão é que o animal se debate desesperadamente, dependurado por uma única perna posterior. Esses estertores violentíssimos do animal durante a agonia são responsáveis

por lesões de tendões e ligamentos, estiramentos da coluna vertebral, equimoses em algumas partes de seus músculos, além de alterações físico-químicas permanentes na carne.

(...)

Durante as contrações desesperadas do animal até a morte, o sangue dos vasos seccionados é espalhado em todas as direções, sujando o local e transformando o recinto do abate numa verdadeira lagoa de sangue.

Na opinião de veterinários familiarizados com esse método de abate, além de cruel, ele é um dos mais anti-higiênicos. Considerando-se que um 'Shochet' treinado é capaz de abater, em média, 30 rês por hora e em torno de 200, durante um dia de trabalho, pode-se avaliar, sem muito esforço como estará o recinto de abate após algumas horas: será um imenso 'caldo de cultura', contaminando a carne das rês que vão sendo abatidas" (O.Bettio, Justificativa de emenda ao PL 241/92, p.2-3)

Da mesma forma, o deputado defendeu o abate humanitário na emenda apresentada ao PL de Israel Zecker (nº 280/92), que visava aprovar a jugulação cruenta dispondo "sobre o abate de bois com morte instantânea e sem sofrimento". Bettio destacou a falta de clareza do Projeto de Lei e acrescentou:

"Tanto a ementa quanto o artigo 1º usam a expressão morte instantânea e sem sofrimento, incorreta, pois cientificamente não existe morte instantânea dos animais submetidos a quaisquer dos processos conhecidos de abate. A morte do animal se dá, sempre, pela perda de sangue, com o retalhamento do seu corpo, durante os intermináveis minutos de sofrimento do animal. Se o projeto pretende o abate sem sofrimento, ele só será conseguido pelos métodos de insensibilização prévia preconizados pela lei nº 7.705/92" (Justificativa de emenda ao PL nº 280/92, ênfase no original).

No quadro deste mesmo debate, o deputado Walter Nory, autor do Projeto de Lei nº 4781/94 – que propunha a extensão do abate humanitário para o território nacional -, fez a seguinte descrição detalhada da jugulação cruenta:

"(...) Em nosso país, são empregados os seguintes métodos de matança de gado:

a) seccionamento dos grandes vasos sem nenhuma insensibilização. Os animais de pequeno porte (carneiros, cabritos, porcos, etc) são suspensos de cabeça para baixo, por uma das patas, e têm os vasos do pescoço ou da base do coração cortados a faca. Quando o magarefe não atinge o ponto certo, aplica mais de uma facada. O animal não recebe nenhuma insensibilização e, até que a hemorragia se complete, está inteiramente consciente, tenso de pavor pelo tratamento brutal, gritos dos companheiros e odor do sangue do ambiente. Debate-se desesperadamente e daí resultam, principalmente nos animais pesados, deslocamentos coxo-femorais, distensões [sic], hemorragias na articulação que está forçada numa posição anormal, etc. Muitos animais conseguem se desvencilhar da corrente onde estão pendurados e caem bruscamente ao solo, sofrendo ferimentos e fraturas e são novamente içados para serem sangrados.

(...) Além dos processos anteriormente descritos temos também o da jugulação cruenta, matança sem atordoamento, segundo o rito israelita.

O animal entra no box de abate e, por uma fresta aberta pelo abaixamento do piso falso do box, é acorrentado pelo tornozelo e uma corda é passada ao redor de seus chifres, mantendo a cabeça alta. Enquanto a corrente passada pelo tornozelo é içada ao trilho aéreo levantando a pata posterior a qual [sic] está ligada, o piso falso é totalmente aberto, deixando o animal tombar, bruscamente, ao chão. Nesta posição, com a cabeça mergulhada numa poça de sangue, proveniente da sangria dos animais degolados antes dele, com trem posterior parcialmente suspenso, o animal é agarrado pelos

homens encarregados do abate, que devem torcer a cabeça do animal, apresentando o pescoço para a degola. Para torcer e fixar a cabeça, seguram-se os chifres, colocam-se os dedos nos orifícios nasais (puxando o nariz e colocando-o rente ao chão) ou enfiam-se os dedos na cavidade orbitária (olhos). Como a maioria dos nossos bois é do tipo zebú, a barbela é suspensa por um auxiliar e cortada aos poucos até o pescoço ser alcançado. A seguir o "shohet" [sic] com um facão afiado, deve com um golpe proceder a degola, que consiste no seccionamento dos grandes vasos, traquéia, esôfago, nervos, etc., chegando até a coluna vertebral.

Imediatamente depois da degola, seguindo às [sic] exigências do Ministério da Agricultura, que proíbe a sangria no chão, o animal é bruscamente suspenso por uma das patas, ainda consciente e sensível, com a pesada cabeça apenas pendurada pelas vértebras. Não é difícil imaginar o intenso sofrimento físico do animal debatendo-se desesperado pela dor do corte da garganta e pela posição a que está submetido. O esforço a que está sujeita a articulação posterior, sustentando centenas de quilos permanece até que a morte sobrevenha." (Justificativa PL 4781/94, Diário do Congresso Nacional, 12.11.1994, p. 13.811-2).

Os Projetos de Lei foram arquivados pela Assembléia sem resultar em lei. A jugulação cruenta para fins religiosos foi, afinal, reintroduzida como possibilidade lícita de abate em 1999, através da Lei Estadual 10.470, de 20.12.1999. O Projeto apresentado pelo PSDB, em sua justificativa, alegava:

"'Abate Humanitário' e 'Sacrifício' são eufemismo desenvolvidos [sic] pelo Homem para designar e regular critérios de abate que satisfaçam condições 'dignas' de tratamento para com os animais.

Eufemismo porque, diferentemente de outros recursos alimentares, animais precisam morrer para servir como refeição, e matar é considerado um padrão de conduta inaceitável. Faz-se desta forma a necessária compreensão de questões antropomórficas envolvidas nos cuidados de abate.

(...)

Torna-se uma questão científica, cultural, social e religiosa estabelecer quais cuidados são necessários para tornar (sic) esta sangria, do ponto de vista antropomórfico, a mais aceitável possível.

(...)

O conhecimento tecnológico e científico atual encontra dificuldades em fazer analogias com tais conceitos de consciência e dor. Por outro lado, devemos supor que processos semelhantes ocorram nas espécies animais. Sugerimos, portanto, tratarmos esses termos relacionados aos animais como sensibilidade/insensibilidade e conforto/desconforto.

A possibilidade de mensurar (quantificar) estes conceitos é duvidosa em animais de abate, mesmo à luz da tecnologia moderna. Temos como exemplo a incapacidade da compreensão e quantificação de dor e sentimentos, mesmo para seres humanos.

(...)

Tais condições de insensibilização, expostas na Lei de nº 7705, de 19 de fevereiro de 1992, regulamentada pelo Decreto nº 39972, de 17 de fevereiro de 1995, acabaram expressando, por outro lado, um quadro incompleto, ao não se verem contemplados outros critérios – sobretudo antropomórficos e técnicos – enraizados em diferentes credos e culturas mescladas no grande caldeirão que forma a Cultura Brasileira (...)" (PL nº 635/1999).

Friso, nesta última passagem, o esforço visível em minimizar o tema, no emprego de expressões como "desconforto" e "sensibilidade", em contraponto à utilização das noções articuladas de "consciência", "dor" e "crueldade" no discurso oponente. Estas são as noções em disputa, que decorrem, ainda, de uma definição de animal, em particular aqueles destinados ao consumo, como ente senciente ou não.

No ano de 2003, em plena vigência em São Paulo, a jugulação cruenta foi motivo de ação civil pública, movida pelo Ministério Público contra um frigorífico local, o frigorífico Mantiqueira S.A, na justiça estadual em São José dos Campos, no interior do estado. Arguindo a inconstitucionalidade da jugulação cruenta, pelo exercício da crueldade, o Ministério Público requeria a imediata cessação do abate sem insensibilização praticado pelo frigorífico, além de outras infrações:

“(…) No caso dos bovinos, o sofrimento ocorre, primeiro, porque não lhes é dado o descanso devido e nem lhes é proporcionada a dieta hídrica; segundo, porque são impulsionados por choques elétricos de 220 V no corredor de abate e, terceiro, porque são colocados em dupla no box de abate, de modo que um presencia o sofrimento do outro e, de forma aterrorizante, pressente a própria morte. No caso dos suínos, o sofrimento decorre do fato de serem colocados vários deles num recinto único, onde são molhados e passam a receber choques de 350 a 500 volts no lombo e na cabeça, o que lhes faz desmaiar de modo que uns vêem o sofrimento dos outros, até que todos eles tombem e sofram a estocada mortal, sendo então atirados aos tanques de escaldagem, para retirada dos pelos e das unhas. Além do terror ser coletivo, posto que os suínos que aguardam a eletroanestesia permanecem no mesmo recinto em que outros, já mortos e dependurados no trilho aéreo, a rapidez desse processo de abate não permite garantir que no instante em que são arremessados no tanque de escaldagem estejam todos mortos (...) (Autos 21144/02, fls.232-3, 7ª Vara Cível da Comarca de São José dos Campos. [www.forumnacional.com.br](http://www.forumnacional.com.br))

A Justiça Estadual acatou as demandas do Ministério Público e, em sentença, obrigou o frigorífico a alterar suas práticas de abate e, ainda, e declarou inconstitucional a Lei 10.470/99:

“(…) É bem verdade que a assim chamada jugulação cruenta, consistente na degolação do bovino mediante secção do couro, do músculo, do esôfago, da traquéia, das artérias carótidas e das veias jugulares com faca, manualmente (fls.71/73), tem por pano de fundo motivação religiosa.

Mas menos verdade não é que essa prática, objetivamente considerada, abarca crueldade, porquanto impinge ao animal – qualquer leigo o sabe – dor e sofrimento. Por isso e porque tanto a Constituição Federal quanto a Constituição Estadual referem-se de forma genérica a práticas que submetam os animais a crueldade, vedando-as, sem excepcionar ou fazer distinção a qualquer hipótese – e, como se sabe, onde a lei não distingue não é dado ao intérprete distinguir -, é que a superveniente Lei Estadual que veio autorizar a jugulação cruenta afigura-se mesmo inconstitucional.

Destarte, declaro no âmbito da presente demanda a inconstitucionalidade da Lei Estadual nº10470, de 20 de dezembro de 1999 e, por conseguinte, conforme postulado pelo autor, imponho à ré a obrigação de não fazer consistente em não realizar o abate muçulmano tradicional, denominado jugulação cruenta, sem insensibilização prévia do animal a ser sacrificado, assim como não realizar qualquer outra forma de abate ritual que abarque a crueldade ao animal, sem proceder à sua prévia insensibilização (...)” (Autos 21144/02, fls.242-3, 7ª Vara Cível da Comarca de São José dos Campos. [www.forumnacional.com.br](http://www.forumnacional.com.br)).

Nesta ação, é importante ressaltar, em primeiro lugar, o papel desempenhado pelo Ministério Público, na representação dos interesses dos animais, novidade, como disse anteriormente, introduzida pela Constituição de 1988. Mas, de modo ainda mais notável, verifica-se que os atores no campo do direito – tanto promotor quanto juiz – convergem no emprego incontroverso das noções de dor, sofrimento e crueldade; além disso, ao utilizarem a noção de “terror”, deixam tácita uma noção de “consciência” dos animais, ponto de onde se torna possível circunscrever a crueldade da jugulação cruenta e declará-la inconstitucional.

A jugulação cruenta foi abolida no estado de São Paulo pelo Código Estadual de Proteção aos Animais

(Lei 11.977, de 25.08.2005), que, em suas disposições transitórias, revogou a Lei Estadual 10.470, de 20.12.1999, que abria exceção ao abate religioso <sup>63</sup>.

Em contrapartida, o abate industrial "humanitário" visa uma morte sem dor como ideal, apontando, significativamente, para a idéia da violência imanente ao abate. Segundo N.Vialles (1987:83),

"[o] caráter massivo do abate, por si próprio, reveste-o de um caráter violento: mesmo se não se pratica qualquer brutalidade, os animais já são os objetos indiferenciados de uma transformação utilitária. (...) No abate massivo, os animais são como já mortos, suas próprias vidas abolidas por seu número, de modo que a ausência de violência real, tratando-os como coisas (...) aparece, ela mesma, como violência, menos visível e por isso mais temível" <sup>64</sup>.

A valorização do conceito de dor, como mostra o historiador J.Turner (1980), veio a ocorrer na Inglaterra vitoriana, tendo por correspondente técnico o início da utilização de anestésico nos procedimentos cirúrgicos em humanos, bem como na vivissecção de animais; neste último caso, teve como efeito multiplicar exponencialmente o uso de animais em experimentos, contrariando a expectativa dos grupos que lutaram pela abolição de tal prática, mas que aceitaram a anestesia como forma paliativa e transitória. As considerações de J.Turner podem ser também aplicadas ao debate acerca do abate humanitário no Brasil contemporâneo: índice de uma lenta mudança de sensibilidade – notadamente em meio urbano -, que vim acompanhando na legislação, que passou, desde os anos 30, a operar com noções de dor e crueldade, tem como seu correspondente técnico atual a insensibilização, que, por sua vez, permite o crescimento, como nunca visto, da produção industrial da carne no país.

---

63 A atuação do Ministério Público e a promulgação do abate humanitário em âmbito federal não impediram, no entanto, o transporte de animais vivos, prática, como vimos, recorrente no fim do século XIX, antes de plenamente desenvolvidas as técnicas de refrigeração. No Brasil, tal prática foi recentemente denunciada pela WSPA, em campanha lançada na internet em fevereiro de 2008, traduzida como "trate com cuidado" (*Handle with care*). A campanha mostrava, em cenas de vídeos produzidos por câmeras escondidas, o tratamento brutal de milhares de animais transportados por longos períodos, que chegam a durar cerca de um mês, no caso das ovelhas transportadas da Austrália para o Oriente Médio. Para o caso brasileiro, ressalto o transporte semanal de bois destinados ao abate religioso, de Belém do Pará a Beirute, no Líbano.

64 Tradução minha. No original: "*Le caractère massif de la mise à mort, à soi seul, l'affecte d'un caractère violent: même si l'on ne se livre à aucune brutalité, les bêtes sont là les objets indifférenciés d'une transformation utilitaire. (...) Dans l'abattage massif, les animaux sont comme déjà morts, leur vie propre abolie par leur nombre, de sorte que l'absence de violence réelle, les traitant comme des choses (...) apparaît elle-même comme violence, moins visible et pour cela plus redoutable*".

## Considerações Finais

Como procurei mostrar, o abate de animais para o consumo da carne, desde as primeiras iniciativas de produção em maior escala, provocava reações negativas na população que o presenciava. À medida em que o trânsito e a morte de animais estafados, apavorados e feridos tornavam-se intoleráveis à vista, foi-se, paulatinamente, promovendo o ocultamento de toda a violência do processo, primeiramente através do distanciamento dos locais de matança da área urbana e, então, através das soluções industriais relativas ao abate e ao transporte e conservação da carne, que contribuíram para dissociá-la da idéia de morte e derramamento de sangue.

As novas técnicas industriais de abate e processamento dos corpos animais só intensificaram o consumo da carne frigorificada, isto é, produto industrial, já desvinculado do animal que lhe dava origem, contribuindo para um processo global de alienação: sua transformação em mercadoria. Tais técnicas vinham atender a duas exigências correlatas: higienização do espaço urbano e invisibilização eficiente dos corpos animais, atingidas com o aproveitamento completo do animal, desde partes menos nobres ou indesejadas, escondidas sob cortes que não remetiam a parte alguma do corpo animal, até o aproveitamento dos subprodutos do abate para uso industrial.

De fato, o aproveitamento completo, racional e perfeito dos produtos e subprodutos do abate caracterizou o Regulamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal, de 1952, que aprimorou, no país, as normas de abate de animais para consumo, consolidando o primado da esfera médico-sanitária nas decisões sobre sua vida e morte. Foi também este o Regulamento que antecedeu a instituição, em âmbito federal, do abate humanitário, que veio tornar ainda mais eficaz e asséptica a prática do abate. O debate acerca do abate humanitário, no entanto, vinha ocorrendo desde a década de 70 no Brasil, motivado por uma preocupação crescente com a forma de tratamento de animais, notadamente com a prescrição da insensibilização prévia à sangria, pondo em pauta as noções de dor, sofrimento e crueldade, propondo, assim, rearranjos classificatórios para a categoria “animal de açougue”.

Como vimos, o nexos entre o aprimoramento da assepsia na normatização sanitária do abate e a preocupação com o sofrimento dos animais deu-se pela evitação do sangue, índice, para uns, da origem da carne e da morte do animal que lhe deu origem e, para outros, do sofrimento e da violência envolvidos nesse processo.

Essa dissertação teve como objetivo investigar a construção simbólica da categoria “animal de açougue” e seu correspondente histórico, a mercadoria carne, apontando mecanismos simbólicos das operações de transformação de um em outro. Como procurei demonstrar, essa categoria é construída historicamente através de sucessivos afastamentos, que se multiplicam e se aprimoram na mesma medida em

que se apuram as sensibilidades, isto é, que a morte e o sangue dos animais abatidos se tornam intoleráveis à vista. Isto se revela particularmente na observação da legislação de abate do país: fortemente informada pelas normas sanitárias correspondentes ao cenário da produção industrial de mercadorias, é também disputada por grupos ativistas por direitos animais, que procuram desnaturalizar categorias como “animais de açougue” ou “animais de corte”, incidindo diretamente sobre sua forma de tratamento e abate, cujo exemplo notável é o Código de Fauna paulista.

O presente trabalho ainda procurou apresentar um mapeamento das percepções de sofrimento, crueldade e dor, tais como se expressam nos debates legislativos e na legislação que deles decorrem, de modo a contribuir com o debate acerca das representações da relação entre animal e humano.

Gostaria de apresentar as considerações finais deste trabalho retomando o trecho, em parte apresentado no primeiro capítulo, da carta de um leitor à *Gazeta de Notícias*, em 02.01.1882, por entender que seus comentários aos acontecimentos descritos e debatidos neste periódico por ocasião da inauguração do matadouro de Santa Cruz, no Rio de Janeiro, figuram, de certo modo, como mote das questões tratadas nessa dissertação:

“(…) Se é verdade (…) que os brados implacáveis da fome humana justificam até certo ponto essas horríveis hecatombes, por outro lado é de todo injustificável que se não procure minorar as torturas da morte violenta por algum processo expedito que poupe cruéis angústias à vítima (…)”.

O processo do estylete, actualmente empregado, exige, ao par de uma grande destreza manual, uma grande segurança de vista para deferir o golpe certo. A mobilidade do animal, as diferenças, às vezes notáveis, do comprimento do pescoço, a maior espessura dos músculos que formam a nuca são condições que podem e devem também influir na direcção e profundidade do golpe. D'ahi a necessidade de repetil-os tantas vezes quantas forem necessarias para ferir o ponto mortal. Compreende-se quão dolorosas se tornarão para o executor e para a vítima essas manobras falhas, e quão precioso tempo se perderá n'essas repetidas e prolongadas tentativas.

Para obviar esses grandes inconvenientes, vamos lembrar á administração municipal, sob cujas vistas e direcção se acha o serviço do matadouro de Santa Cruz, um processo expedito, seguro, infallivel, de abater os animaes causando-lhes a morte instantanea”.

O leitor prossegue, sugerindo à administração municipal o emprego de um novo método, baseado na aplicação de uma descarga da alta tensão “sufficiente para fulminar um boi”. Tal método, segundo o leitor, além de atender aos “sentimentos de piedade e comiseração” pelos “animais inferiores ao homem”, estaria, ainda, em maior conformidade com os imperativos do progresso.

A clara semelhança entre a proposta do leitor e os métodos humanitários de abate que viemos acompanhando denotam uma curiosa continuidade entre esses diferentes momentos históricos. A idealizada morte sem derramamento de sangue – ainda mais evidente no caso do abate através de uma descarga fulminante –, a “morte instantânea”, sem sofrimento, e, no limite, a “morte limpa”, pelo que se pôde observar, constitui uma constante na mediação do consumo da carne, atingida com maior ou menor felicidade ao longo da história.

O abate humanitário figura, nesse cenário, como o ápice dessa mediação do consumo, apresentando-se como solução para produtores e consumidores. Como vimos, no entanto, a produção industrial de animais

para consumo opera através de uma espécie de “equilíbrio dinâmico”, que, freqüentemente ameaçado pelas pressões externas, exige sua contínua reinvenção, através da apresentação de soluções que ocultem a real origem da carne: a morte dos animais.

O percurso histórico do abate, examinado neste trabalho, permite afirmar que a mudança nos padrões de sensibilidade que levaram à instituição do abate humanitário, reformulando a noção de crueldade e estendendo noções de dor e sofrimento aos animais, expressam resposta possível a um dilema ontológico relativo à inquietante semelhança dos animais,

“ (...) cuja descoberta obriga a ver um semelhante em todo ser exposto ao sofrimento e possuidor, por isso, de um direito imprescindível à comiseração” (C.Lévi-Strauss, 1976:49).



## **Bibliografia**

### **FONTES PRIMÁRIAS**

#### **a) Impressos**

##### Arquivo do Estado

Folha da Manhã, 07.07.1934

##### Centro de Memória da Unicamp

Folha da Manhã, 11.07.1934 e 12.07.1934

##### Biblioteca da Faculdade de Engenharia de Alimentos

*Revista Nacional da Carne*, n° 227, 1996, p.66 e p.71

*Revista Nacional da Carne*, n° 239, 1997, p. 49

*Revista Nacional da Carne*, n° 275, 2000, p. 36-40

*Revista Nacional da Carne* n° 275, 2000, p. 38

*Revista Nacional da Carne*, n° 287, 2001, p. 72

*Revista Nacional da Carne* n° 287, 2001, p. 74

*Revista Nacional da Carne* n° 287, 2001, p. 76

*Revista Nacional da Carne*, n° 205, 2002, p. 154

*Revista Nacional da Carne*, n° 352, 2006, p.24 e p.30

*Revista Nacional da Carne* n° 352, 2006, p. 28

##### Tribunal de Justiça de São Paulo

ADIN n° 127.275, de 21 de novembro de 2005

##### Avulsos

BRECHT, Bertolt. [1929] 2001. A santa Joana dos Matadouros. São Paulo: Cosac & Naify.

FORD, Henry. 1964. Os princípios da prosperidade. Rio de Janeiro: Freitas Bastos.

GOMIDE, Lúcio Alberto de Miranda, RAMOS, Eduardo Mendes e FONTES, Paulo Rogério. 2006. Tecnologia de abate e tipificação de carcaças. Viçosa: UFV.

GRANDIN, Temple & JOHNSON, Catherine. 2006. Animals in Translation. Orlando: Harcourt.

IBGE. [1908] 1986. O Brasil, suas riquezas naturais, suas indústrias. Vol. 2. Tomo 2. Rio de Janeiro: IBGE

INDRIUNAS, Alexandre. 2007. "HowStuffWorks - Como funciona o chester". Disponível em <http://ciencia.hsw.uol.com.br/chester.htm>. Consultado em Agosto de 2008.

MARTINS, Antônio Egídio. [1911-1912] 2003. São Paulo antigo (1554-1910). São Paulo: Paz e Terra.

PARDI, Miguel C. 1996. Memória da inspeção sanitária e industrial de produtos de origem animal no Brasil: o Serviço de Inspeção Federal – SIF. Brasília: Columbia.

PRADO, Nazareth. 1929. Antonio Prado no Imperio e na Republica – seus discursos e actos colligidos e apresentados por sua filha Nazareth Prado. Rio de Janeiro: F. Briguiet & Cia.

S/A. 2006. Gil insensibilizadores para tecnoabate. Acesso em 2006. Disponível em <http://www.gil.com.br/Folders/insensibilizadores.pdf>.

SANT'ANNA, Nuto. 1944. São Paulo histórico – aspectos, lendas e costumes. 6 Volumes São Paulo: Departamento de Cultura.

\_\_\_\_\_. 1950. Metrópole. Vol. I. São Paulo: Coleção Departamento de Cultura.

SANTANA et alii. 2004. "A posse responsável e dignidade dos animais". In.: BENJAMIN, Antonio H. (Org.). Fauna, políticas públicas e instrumentos legais. São Paulo: Instituto O Direito por um Planeta Verde.

SÃO PAULO (Estado). 2005. São Paulo : a imperial cidade e a Assembleia Legislativa Provincial. São Paulo: Assembléia Legislativa., Divisão de Acervo Historico, 2005.

SINCLAIR, Upton. [1906] 1965. The Jungle. Middlesex: Penguin Modern Classics.

WAYNE, Pedro. [1937] 1982. Xarqueada. Porto Alegre: IEL/Movimento.

#### b) Impressos microfilmados

##### Periódicos

Gazeta de Notícias, 30.12.1881 a 01.02.1882

Jornal do Commercio, 30.12.1881 a 04.02.1882

#### c) Impressos digitalizados

Sítio da Assembléia Legislativa do Estado de São Paulo (<http://www.al.sp.gov.br>)

Ata da 3ª Reunião Ordinária da Comissão de Agricultura e Pecuária da 3ª Sessão Legislativa da 15ª Legislatura, 19 de outubro de 2005

Decreto Estadual nº 39.972, de 17 de fevereiro de 1995

Lei Estadual nº 7705, de 19 de fevereiro de 1992

Lei Estadual nº 10.470, de 20 de dezembro de 1999

Lei Estadual nº 11.977, de 25 de agosto de 2005

Projeto de Lei Estadual nº 297, de 1990

Projeto de Lei Estadual n° 241, de 1992

Projeto de Lei Estadual n° 280, de 1992

Projeto de Lei Estadual n° 635, de 1999

Veto total ao Projeto de Lei Estadual n° 707, de 1º de março de 2005, Mensagem n° 44 do Sr. Governador do Estado

Sítio da Câmara dos Deputados ( <http://www2.camara.gov.br>)

Projeto de Lei Federal n° 1418, de 1975

Projeto de Lei Federal n° 2883, de 1976

Projeto de Lei Federal n° 3929, de 1989

Projeto de Lei Federal n° 4781, de 1994

Substitutivo da Comissão de Constituição e Justiça ao Projeto de Lei n° 905, de 1995

Sítio da Presidência ([www.presidencia.gov.br](http://www.presidencia.gov.br))

Constituição Federal de 5 de outubro de 1988

Constituição do Estado de São Paulo, de 5 de outubro de 1989

Sítio do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento

(<http://extranet.agricultura.gov.br/sislegis>)

Instrução Normativa n° 3, de 17 de janeiro de 2000

Sítio do Fórum Nacional de Proteção e Defesa Animal (<http://www.forumnacional.com.br>)

Autos 21144/02, fls. 232-3, 7ª Vara Cível da Comarca de São José dos Campos

Sítio do Senado Federal (<http://www.senado.gov.br/sf/>)

Anais do Senado Federal, 68ª sessão da 2ª Sessão Legislativa da 6ª Legislatura, 30.06.1972, p.433

Decreto Federal n° 840, de 11 de outubro de 1851

Decreto Federal n° 5.480, de 26 de novembro de 1873

Decreto Federal n° 6.390, de 30 de novembro de 1876

Decreto Federal n° 6.460, de 18 de janeiro de 1877

Decreto Federal n° 6.502, de 01 de março de 1877

Decreto Federal n° 6.722, de 20 de outubro de 1877

Decreto Federal n° 7.022, de 06 de setembro 1878

Decreto Federal n° 337, de 17 de março de 1890

Decreto Federal n° 652, de 09 de agosto de 1890

Decreto Federal n° 693, de 28 de agosto de 1890  
Decreto Federal n° 902, de 19 de outubro de 1890  
Decreto Federal n° 7.945, de 07 de março de 1910  
Decreto Federal n° 11.462, de 27 de janeiro 1915  
Decreto Federal n° 24.548, de 03 de julho de 1934  
Decreto Federal n° 24.550, de 03 de julho de 1934  
Decreto Federal n° 24.645, de 10 de julho de 1934  
Decreto Federal n° 29.651, de 08 de junho de 1951  
Decreto Federal n° 30.691, de 29 de março de 1952  
Decreto Federal nº 1.255, de 25 de junho de 1962  
Decreto Federal nº 2.244 de 04 de junho de 1997  
Lei Federal n° 1.283, de 18 de dezembro de 1950  
Lei Federal n° 6.938, de 31 de agosto de 1981  
Lei Federal nº 9.605, de 12 de fevereiro de 1998

Sítio do Supremo Tribunal Federal

ADIN n° 3595, de 10 de outubro de 2005

Sítio de Acesso ao Direito da União Européia (<<http://europa.eu.int/>>)

Diretiva 93/119/CE de 22 de dezembro de 1993  
Diretiva 74/577/CE de 18 de novembro de 1974

Sítio dos arquivos do New York Times

(<http://www.nytimes.com/ref/membercenter/nytarchive.html>)

New York Times, 05.01.1866. South America. Our Buenos Ayrean Correspondence.  
New York Times, 13.07.1913. Argentine Meat Situation Critical.  
New York Times, 18.12.2006. Swift raids.

Sítio da União Internacional de Protetora dos Animais (<http://www.uipa.org.br>)

Assemblèa Geral de Instalação da Associação, 30 de maior de 1895

Subsecretaria de Informações (e-mail: [ssinf@senado.gov.br](mailto:ssinf@senado.gov.br))

Diário do Congresso Nacional, 06 de novembro de 1975, p. 9957  
Diário do Congresso Nacional, 16 de setembro de 1976, p.9090  
Diário do Congresso Nacional, 09 de março de 1978, p. 369-70  
Diário do Congresso Nacional, 31 de outubro de 1989, p. 126945-5

Diário do Congresso Nacional, 12 de novembro 1994, p. 13.811-2  
Diário Oficial da União, 06 de abril de 1973, págs 3400 e 340  
Projeto de Lei da Câmara nº 49, de 1950

#### Avulsos

[www.ultimaarcadenoe.com/codigosp.htm](http://www.ultimaarcadenoe.com/codigosp.htm)

## FONTES SECUNDÁRIAS

### a) Impressos

ALBERT, Bruce (Org.). 2002. "Pesquisa e ética: o caso dos Yanomami". Documentos Yanomami. N.º 02 – 2002.  
CCPY - Comissão Pró-Yanomami

ARAÚJO, Célia R.A. 2003. *Perfil dos operários do frigorífico Anglo de Barretos – 1927/1935*. Dissertação de Mestrado. IFCH, UNICAMP.

\_\_\_\_\_. 2005. "Ocupação das terras do município de Barretos, desenvolvimento da pecuária bovina e a transição para a industrialização do produto: interesses diversos". In.: *Revista Fafibe On Line*, n.1, s/p, jul. Disponível em <http://www.fafibe.br/revistaonline/>.

AYMARD, Maurice. 1997. "Les pratiques de l'alimentation carnée en France". In.: PAILLAT, Monique (Org.). *Le mangeur et l'animal. Mutations de l'élevage et de la consommation*. Autrement, Collection Mutation/Mangeurs, N°172, pp.87-102. Paris.

BENCHIMOL, Jaime L. 1990. *Pereira Passos: um Haussmann tropical : a renovação urbana da cidade do Rio de Janeiro no início do século XX*. Rio de Janeiro: Departamento Geral de Documentação e Informação Cultural.

CANO, Wilson. 1977. *Raízes da concentração industrial em São Paulo*. São Paulo: DIFEL

CAPATTI, Alberto. 1998. "O gosto pelas conservas". In.: FLANDRIN, J. L & MONTANARI, M. (Org.). *História da Alimentação*. São Paulo: Estação Liberdade.

CARNEIRO, Henrique. 2003. *Comida e sociedade: uma história da alimentação*. Rio de Janeiro: Elsevier.

CARNEIRO DA CUNHA, Manuela. 1978. *Os mortos e os Outros. Uma análise do sistema funerário e da noção de pessoa entre os índios Krahó*. São Paulo: Hucitec.

CASTRO, Hugo de. 1981. *O drama das estradas de ferro no Brasil*. São Paulo: LR Editores Ltda.

CHALHOUB, Sidney, 1996. *Cidade febril : cortiços e epidemias na Corte Imperial*. São Paulo: Companhia das Letras.

CRONON, William. 1991. *Nature's Metropolis: Chicago and the Great West*. London: W.W. Norton.

DARNTON, Robert. 1986. *O grande massacre de gatos*, Rio de Janeiro: Graal.

DEAECTO, Marisa M. 2002. *Comércio e vida urbana na cidade de São Paulo (1889-1930)*. São Paulo: Editora SENAC São Paulo.

DERRIDA, Jacques. 2002. *O Animal que logo sou*. São Paulo: Ed. Unesp

- DESCOLA, Phillipe. 2005. *Par-delà Nature et Culture*. Paris: Gallimard
- DOUGLAS, Mary. 2002. *Purity and Danger*. London; New York: Routledge
- DURKHEIM, Émile. 1989. *As formas elementares de vida religiosa*. São Paulo: Edições Paulinas
- EISNITZ, Gail A. 2007. *Slaughterhouse. The Shocking Story of Greed, Neglect, and Inhumane Treatment Inside the U.S. Meat Industry*. New York: Prometheus Books.
- ENGELS, Friedrich. [1945] 1888. *A situação da classe trabalhadora na Inglaterra*. São Paulo: Global Editoras.
- FARAGE, Nádia. 2006. *Estado de fazenda: natureza e anarquismo em Lima Barreto*. Seminário apresentado ao Núcleo de Transformações Indígenas PPGAS/Museu Nacional-UFRJ. Texto inédito
- FARIA, Wilson de. 1974. "A pecuária de Barretos (SP) e os fatores de sua implantação". In.: *Caderno de Ciências da Terra*, n° 41, pp.1-23.
- FAUSTO, Boris. 1972. *Pequenos ensaios de história da república : (1889-1945)*. São Paulo : CEBRAP.
- FONTENAY, Élisabeth. 1999. *Le Silence des bêtes. La philosophie à l'épreuve de l'animalité*. Paris: Fayard
- FOUCAULT, Michel. [1975] 2006. *Vigiar e punir*. Petrópolis: Vozes.
- \_\_\_\_\_. 1978. *História da Loucura*. São Paulo: Perspectiva
- FRANKLIN, Adrian. 1999. *Animals and modern cultures. A sociology of human-animal relations in modernity*. London: Sage Publications.
- GROSSMAN, James R. 1991. *Land of hope: Chicago, Black southerners, and the Great Migration*. Chicago: University of Chicago.
- HARAWAY, Donna. 1991. *Simians, cyborgs and women: the reinvention of nature*. London: FAB
- \_\_\_\_\_. 2003. *The Companion Species Manifesto: Dogs, People, and Significant Otherness*. Chicago: Prickly Paradigm Press.
- HOUNSHELL, David A. 1985. *From the American system to mass production, 1800-1932*. Baltimore, London: John Hopkins University Press.
- INGOLD, Tim. 1994. *Companion Encyclopedia of Anthropology*. New York: Routledge
- KURZ, Robert. 2004. "Com todo vapor ao colapso". In: *Com todo vapor ao colapso*. Juiz de Fora: Editora UFJF – PAZULIN.
- LAFARGUE, Paul. [1883] 2003. *O direito à preguiça*. São Paulo: Claridade.
- LEACH, Edmund. 1983 "Aspectos antropológicos da linguagem: categorias animais e insulto verbal". In: DA MATTA, Roberto (org). *Edmund Leach. Coleção grandes cientistas sociais*. São Paulo: Ática.
- LÉVI-STRAUSS, Claude. 1976. "Jean-Jacques Rousseau, fundador das ciências do homem". *Antropologia Estrutural Dois*. Rio de Janeiro: Tempo Brasileiro.
- \_\_\_\_\_. 1985. *O totemismo hoje*. São Paulo: Abril Cultural.
- \_\_\_\_\_. 1997. *O Pensamento Selvagem*. Campinas: Papirus.
- \_\_\_\_\_. 2004. "A lição de sabedoria das vacas loucas". *Novos Estudos Cebrap*. n°70, pp.79-84.
- LINHARES, Maria Yedda Leite. 1979. *História do abastecimento: uma problemática e questão (1530-1819)*. Brasília: BINAGRI.
- LOBATO, Mirta Z. 2004. *La vida en las fábricas. Trabajo, protesta y política em una comunidad obrera, Berisso (1904-1970)*. Buenos Aires: CaRoI-Go.

- MARINS, Paulo. 1998. "Habitação e vizinhança: limites da privacidade no surgimento das metrópoles brasileiras". In.: NOVAIS, F. (Org.), SEVCENKO, N. (Coord.). *História da vida privada no Brasil*. Vol. 3. São Paulo: Companhia das Letras. p.131-215.
- MARX, Karl. [1867] 1987. "A mercadoria". In: *O Capital: Crítica da Economia Política*. São Paulo: Difel.
- MARZOLA, Nádia. S/D. *Bela Vista*. História dos Bairros de São Paulo. Vol. 15. São Paulo: Departamento do patrimônio histórico.
- MASAROLO, Pedro D. 1971. *O bairro de Vila Mariana*. São Paulo: Secretaria de Educação e Cultura, Departamento de Cultura.
- MAUSS, Marcel. 1999. "Ensaio sobre a natureza e a função do Sacrifício". In: *Ensaio de Antropologia*. São Paulo: Perspectiva.
- MÉCHIN, Colette. 1991. "Les Règles de la bonne mort animale en Europe occidentale". *L'Homme* 120, octobre-décembre, XXXI (4), pp.51-67.
- ORLANDI, Vanice. S/d. *Fundação da UIPA*. mss
- PATTERSON, Charles. 2002. *Eternal Treblinka. Our Treatment of Animals and the Holocaust*. New York: Lantern Books.
- PEDROCCO, Giorgio. 1998. "A indústria alimentar e as novas técnicas de conservação". In.: FLANDRIN, J. L & MONTANARI, M. (Org.). *História da Alimentação*. São Paulo: Estação Liberdade.
- PERINELLI NETO, Humberto. 2007. "Comércio e consumo de carne durante a primeira república: apontamentos sobre a instalação das indústrias frigoríficas estrangeiras no Brasil". *Anais do I simpósio em relações internacionais do programa de pós-graduação em relações internacionais San Tiago Dantas* (Unesp, Unicamp e Puc-sp).
- PERREN, Richard. 2006. *Taste, Trade and Technology – the Development of the International Meat Industry since 1840*. Aldershot: Ashgate.
- PESAVENTO, Sandra J. 1980. *República Velha gaúcha. Charqueadas – Frigoríficos – Criadores*. Porto Alegre: Movimento.
- \_\_\_\_\_. 1983. *RS: Agropecuária colonial & industrialização*. Porto Alegre: Mercado Aberto.
- PINTO, Maria Inez M. Borges. 1994. *Cotidiano e sobrevivência: A vida do trabalhador pobre na cidade de São Paulo, 1890-1914*. São Paulo: Editora da Universidade de São Paulo.
- RIFKIN, Jeremy. 1992. *Beyond beef: the rise and fall of the cattle culture*. New York: Dutton.
- RIXSON, Derrick. 2000. *The History of Meat Trading*. Nottingham: Nottingham University Press.
- ROLNIK, Raquel. 1999. *A cidade e a lei: Legislação, política urbana e territórios na cidade de São Paulo*. São Paulo: Studio Nobel: Fapesp.
- SAHLINS, Marshall. 1979. *Cultura e Razão Prática*. Rio de Janeiro: Zahar Editores
- SANTOS, Carlos R. 1995. *História da alimentação no Paraná*. Curitiba: Fundação Cultural.
- SANTOS, José Christóvão. 2005. "O Serviço de Inspeção Federal na área da carne – década de 60 com referência às de 40/50 e 70". mss
- SEVCENKO, Nicolau. 1998. "O prelúdio republicano, astúcias da ordem e ilusões do progresso". In.: NOVAIS, F. (Org.), SEVCENKO, N. (Coord.). *História da vida privada no Brasil*. Vol. 3. São Paulo: Companhia das Letras. p.7-49.

- SILVA, Paula P. 2005. *Farinha, feijão e carne-seca*. Um tripé culinário no Brasil colonial. São Paulo: Editora Senac.
- SOUZA, Juliana T. 2007. *A autoridade municipal na corte imperial: enfrentamentos e negociações na regulação do comércio de gêneros (1840-1889)*. Tese de Doutorado: UNICAMP.
- THOMAS, Keith. 1989. *O Homem e o Mundo Natural*. São Paulo: Companhia das Letras.
- TURNER, James. 1980. *Reckoning with the Beast*. Baltimore: The John Hopkins University Press.
- VERDI, Marta. 2002. *Da haussmannização às cidades saudáveis. Rupturas e continuidades nas políticas de saúde e urbanização na sociedade brasileira do início e do final do século XX*. Tese de Doutorado: UFSC.
- VIALLES, Noëlie. 1987. *Le sang et la chair, les abattoirs du pays de l'Adour*. Éd. de la Maison des Sciences de l'Homme, Ministère de la Culture et de la Communication, Direction du Patrimoine.
- VIVEIROS DE CASTRO, Eduardo. 1986. *Araweté: os deuses canibais*. Rio de Janeiro: J.Zahar Editores.
- \_\_\_\_\_. 2002. "Perspectivismo e Multinaturalismo na América Indígena". In: *A Inconstância da Alma Selvagem*. São Paulo: Cosac & Naify.

b) Impressos digitalizados

- FAVRE, David & TSANG, Vivien. 1993. The Development of the Anti-Cruelty Laws During the 1800's. Disponível em <http://www.animallaw.info/articles/arufavrehistcruelty1993.htm>
- ROÇA, R.O. 2001. "Abate humanitário: manejo ante-mortem". Revista TeC Carnes, Campinas, SP, v.3, n°1, p.7-12. Disponível em <<http://www.comciencia.br/teccarnes/artigos.htm>> . Consultado em Agosto de 2008.
- ROCHA, Dêlcio. 2006. "Bahia terá planta para abate de equino". *Ambiente em Foco*. Disponível em <http://www.ambienteemfoco.com.br/?p=1235> . Consultado em Agosto de 2008.



## **Anexo**

### **Caderno de imagens**

## SUÍNOS



Insensibilização de porco por eletronarcose



Sangria de porcos

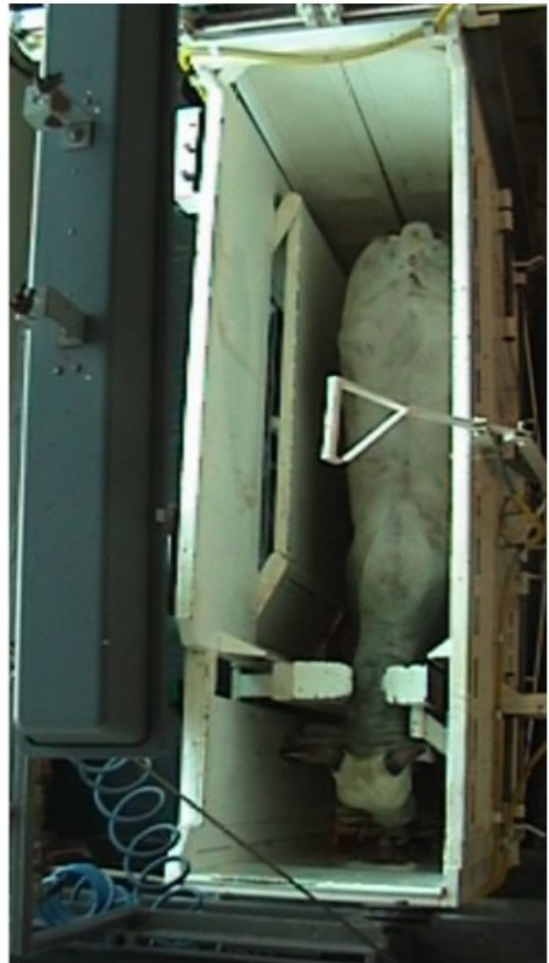


Carcaça

## BOVINOS



Uso da marreta para insensibilização



Box de contenção para insensibilização (abate humanitário)



Posicionamento para insensibilização (abate humanitário)



Sangria de bovino



## AVES



Manejo das aves ao chegar ao abatedouro



Manejo das aves antes do abate



Insensibilização elétrica (abate humanitário)



Extratora automática de cabeças



Carcaças de aves